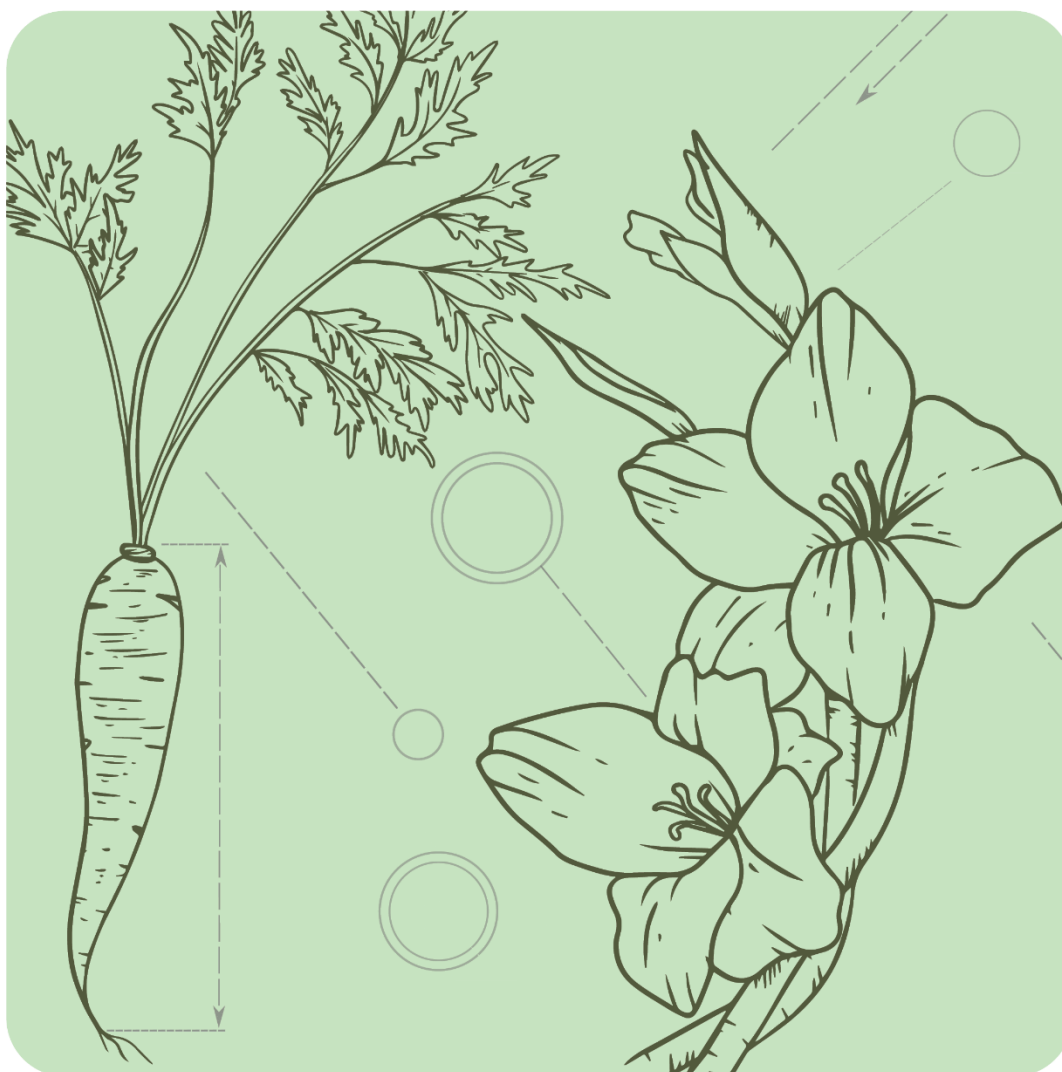


Звезда Богевска

Маргарита Давитковска

СТАНДАРДИЗАЦИЈА НА ЗЕЛЕНЧУК И ЦВЕКЕ



Звезда Богевска
Маргарита Давитковска

СТАНДАРДИЗАЦИЈА НА ЗЕЛЕНЧУК И ЦВЕЌЕ

Скопје, 2023

Издавач:

Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје
Бул. „Гоце Делчев“ бр. 9, 1000 Скопје
www.ukim@ukim.edu.mk

Уредник за издавачка дејност на УКИМ:

проф. д-р Никола Јанкуловски, ректор

Уредник на публикацијата:

Проф. д-р Звезда Богевска, Факултет за земјоделски науки и храна - Скопје
Проф. д-р Маргарита Давитковска, Факултет за земјоделски науки и храна - Скопје

Рецензенти

1. Проф. д-р Гордана Попсимонова, Факултет за земјоделски науки и храна - Скопје
2. Проф. д-р Рукие Агич, Факултет за земјоделски науки и храна - Скопје

Техничка обработка

Проф. д-р Звезда Богевска, Факултет за земјоделски науки и храна - Скопје
Проф. д-р Маргарита Давитковска, Факултет за земјоделски науки и храна - Скопје

Лектура на македонски јазик:

Бисерка Токовска - Стевчевска

CIP - Каталогизација во публикација

Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје

635:006(075.8)

635.9:006(075.8)

БОГЕВСКА, Звезда

Стандардизација на зеленчук и цвеќе [Електронски извор] / Звезда Богевска, Маргарита Давитковска. - Скопје : Универзитет "Св. Кирил и Методиј", 2023

Начин на пристапување (URL):

http://www.ukim.edu.mk/mk_content.php?meni=53&glavno=41. - Текст во PDF формат, содржи 367 стр., илустр. - Наслов преземен од екранот. - Опис на изворот на ден 18.01.2023. - Библиографија: стр. 207-209. - Содржи и:

Прилог

ISBN 978-9989-43-477-8

1. Давитковска, Маргарита [автор]

а) Зеленчук -- Стандардизација -- Високошколски учебници б) Хортикултура

-- Стандардизација -- Високошколски учебници

COBISS.MK-ID 59191813

„Се вели дека најважен е крајниот исход односно резултат од нештата што ги работиме, па така во овој контекст, колку што е важно производството, толку се важни и постбербените процеси на зеленчукот и цвеќето. Само целосно квалитетен производ според бараните стандарди, ќе биде баран и конкурентен на домашниот и странскиот пазар, а продажбата е крајна цел на производството.“

Филип Димкоски

Дипломиран земјоделски инженер

Содржина:

1. ДЕФИНИРАЊЕ НА КВАЛИТЕТОТ И НЕГОВА ВАЛОРИЗАЦИЈА	8
1.1. Компоненти на квалитетот	9
1.1.1. Надворешни показатели на квалитет	10
1.1.2. Внатрешни показатели на квалитет	11
1.1.3. Усогласување на нормативите и сертификација на квалитетот и безбедноста	12
2. РАКУВАЊЕ СО СВЕЖ ЗЕЛЕНЧУК И ЦВЕЌЕ	15
3. ФАКТОРИ ШТО ВЛИЈААТ ВРЗ КВАЛИТЕТОТ НА ЗЕЛЕНЧУКОТ	17
3.1. Предбербени фактори	17
3.2. Послебербени фактори	19
3.2.1. Внатрешни фактори	19
3.2.2. Надворешни фактори	25
4. ФАКТОРИ ШТО ВЛИЈААТ ВРЗ КВАЛИТЕТОТ НА ЦВЕЌЕТО	29
4.1. Предбербени фактори	29
4.2. Фактори за време на берба	33
4.3. Послебербени фактори	34
5. СТАНДАРДИ ЗА СВЕЖ ЗЕЛЕНЧУК И ЦВЕЌЕ	36
6. ПАЗАРНИ СТАНАДАРДИ ЗА СВЕЖ ЗЕЛЕНЧУК И ЦВЕЌЕ	39
6.1. Стандарди преземени од Правилникот за минимални стандарди за квалитет на овошје и зеленчук наменети за преработка и специфични пазарни стандарди за квалитет на свежо овошје и зеленчук наменети за консумација (Службен весник на РМ, бр. 91 од 6.7.2011 година)	39
ДОМАТ	39
СЛАТКИ ПИПЕРКИ	44
САЛАТИ, КАДРАВОЛИСНИ И ШИРОКОЛИСНИ ЕНДИВИИ (BATAVIAN)	48
6.2. Комерцијални стандарди UN/ECE што се применуваат во меѓународната трговија	52
ДОМАТИ	52
СЛАТКИ ПИПЕРКИ	58
ЛУТИ ПИПЕРКИ	62
ПАТЛИЦАН	66
РАН И СЕЗОНСКИ КОМПИР	70
КРАСТАВИЦИ	74
ЛУБЕНИЦИ	78
ДИЊИ	81
ТИКВИЧКИ	85

ГЛАВЕСТИ ЗЕЛКИ	89
КИНЕСКА ЗЕЛКА	93
КАРФИОЛ.....	96
БРОКОЛА	100
КЕЉ ПУПЧАР.....	104
САЛАТИ, КАДРАВОЛИСНИ И ШИРОКОЛИСНИ ЕНДИВИИ (BATAVIAN).....	107
ЛИСНАТИ ЗЕЛЕНЧУЦИ	111
МОТОВИЛЕЦ (ПОЛСКА САЛАТА)	114
ЦИКОРИЈА.....	117
ФЕНИКУЛУМ (РАЗИЈАН, МОРАЧ, КОМОРАЧ)	121
ГЕРЕВИЗ ЗА ЛИСНИ ДРШКИ	125
КОРЕНЕСТИ И КЛУБЕНЕСТИ ЗЕЛЕНЧУЦИ	128
МОРКОВ.....	131
КРОМИД.....	136
ПРАЗ	140
ЛУК.....	143
ШАЛОТ	146
БОРАНИЈА	150
ГРАШОК.....	154
ШПАРГЛА.....	158
АРТИЧОКА.....	163
РЕВЕН	167
UN/ECE СТАНДАРД Н-1 ЗА РЕЖЕН ЦВЕТ	170
UN/ECE СТАНДАРД Н-2 ЗА РЕЖЕНО ЗЕЛЕНИЛО.....	177
UN/ECE СТАНДАРД Н-3 ЗА РЕЖЕН ЦВЕТ ОД РОЗА	184
UN/ECE СТАНДАРД Н-4 ЗА РЕЖЕН ЦВЕТ ОД КАРАНФИЛ	188
UN/ECE СТАНДАРД Н-5 ЗА МУЛТИФЛОРА КАРАНФИЛИ.....	192
UN/ECE СТАНДАРД Н-6 ЗА ХРИЗАНТЕМА	196
UN/ECE СТАНДАРД Н-7 ЗА РЕЖЕН ЦВЕТ ОД ГЛАДИОЛА	200
UN/ECE СТАНДАРД Н-8 ЗА РЕЖЕН ЦВЕТ ОД СТРЕЛИЦИЈА	204
ЛИТЕРАТУРА.....	208
ПРИЛОГ - ФОТОГРАФИИ	211
ДОМАТ	211
СЛАТКИ ПИПЕРКИ	223
ЛУТИ ПИПЕРКИ	234

РАН И СЕЗОНСКИ КОМПИР.....	243
КРАСТАВИЦА	252
ЛУБЕНИЦА.....	259
ДИЊА	266
КИНЕСКА ЗЕЛКА	277
БРОКОЛА.....	286
САЛАТИ, КАДРАВОЛИСНИ И ШИРОКОЛИСНИ ЕНДИВИИ (BATAVIAN).....	295
ЦИКОРИЈА	306
МОРКОВ	317
КРОМИД	325
ПРАЗ	335
ЛУК	344
БОРАНИЈА	353
ШПАРГЛА	359

Листа на табели:

Табела 1. Интензитет на дишење на некои видови	20
Табела 2. Плодови со климактеричен и неклимактеричен тип на дишење.....	21
Табела 3. Класификација на зеленчуците во зависност од нивната толеранција на максимална количина на јаглерод диоксид	21
Табела 4. Однос на површината и волуменот кај собраниот зеленчук.....	23
Табела 5. Максимална загуба на вода (%) кај зеленчуците за време на чување.....	24
Табела 6. Поделба на зеленчуците во зависност од осетливоста на чување на ниски температури (1 до 3 °C)	26
Табела 7. Поделба на зеленчуците во зависност од потребата за релативна влажност на воздухот (%) за време на чувањето	27
Табела 8. Температурни барања на одредени цветни видови	30
Табела 9. Ефекти од зголеменото ниво на CO ₂ на порастот и цветањето на некои цветни видови	32
Табела 10. Класификација на цвеќињата во зависност од осетливоста на етилен	36

1. ДЕФИНИРАЊЕ НА КВАЛИТЕТОТ И НЕГОВА ВАЛОРИЗАЦИЈА

Основни стандарди за квалитет се производот да биде употреблив, бидејќи значајно заболениот и оштетен производ не е за продажба. Други квалитетни барања варираат зависно од степенот на развој на пазарот и личните преференции на потрошувачите, кои стануваат сè повеќе комплексни кога економскиот просперитет на земјата се зголемува.

Голем број на предбербени и послебербени фактори влијаат врз квалитетот на зеленчукот и цвеќето. Меѓу нив најзначајни се:

Генетски фактори: избор на сорти и подлоги,

Предбербени фактори: климатски услови, системи на производство, агротехнички мерки (ѓубрење, наводнување, заштита од болести и штетници),

Берба: време и начин на берба, зрелост, обојување и физиолошки процеси за време на созревањето,

Послебербени третмани: методи за ракување, чистење и сортирање, време и начин на складирање помеѓу бербата и конзумацијата, пакување, транспорт и интеракција на горенаведените фактори.

Квалитетот после бербата не може да се поправи, но може да се зачува.

Квалитетот може да се дефинира како збир на внатрешни и надворешни особини условени од различните барања на пазарот. Исто така, квалитетот претставува степен или ниво на постоечки, битни својства на некој производ што ги исполнува поставените барања (критериуми) (QMS-Quality Management Systems, ISO-International Organization for Standardization 9000). Пет клучни збора го дефинираат квалитетот: способност, задоволство, потреба, употребливост и постојано усовршување.

Квалитетот е сличен на уметноста „секој ја фали, секој ја познава, но никој не признава дека не ја разбира и за што всушност се работи“ (Richard J. Schonberger). Објективно, квалитетот е одлика на добар производ или погодност да се задоволат потребите на потрошувачите.

Квалитетот на храната ги опфаќа сензорните атрибути што лесно се утврдуваат со човековите сетила, како и скриени атрибути како што се безбедноста и хранливата вредноста на храната за чие одредување е потребна софистицирана опрема.

Квалитетот на производот се состои од пакет атрибути што се својствени за еден производ и може лесно да се квантифицираат во текот на ракувањето и дистрибуцијата. Кога се земаат предвид потрошувачите, тогаш квалитетот се оценува врз база на задоволството, што е многу помалку опипливо и квантифицирано.

Повеќето истражувања од послебербените практики (физиолошки како и технолошките) ги земаат предвид преференците за квалитет на производот. Промените во квалитетот се во функција на времето и директно се поврзани со физиолошките промени, создавање гасови за време на дишењето во процесот на ракување и складирање.

Квалитетот на производот обично се мери со аналитички инструменти и податоците може лесно да се анализираат.

Мерењата што потешко се одредуваат се сметаат за помалку веродостојни, за разлика од оние што се лесно мерливи. Така на пример, особините за изгледот се лесно мерливи, додека текстурата и вкусот се потешко мерливи.

Квалитетот на производот може најдобро да ја оцени ефикасноста во примената на послебербените практики (ракувањето во вредносниот синџир) , како и изборот на соодветна сорта или техника на берба. Овие мерки може да се приспособат на барањата на пазарот, доколку квалитетните параметри важни за потрошувачите се познати и можат

со точни и прецизни мерења да се одредат. Кога квалитетот на производот се одредува во согласност со барањата на потрошувачите, истражувањата особено се фокусираат на тоа да се дознае кои се барањата и потребите на потрошувачите. Квалитативните истражувања на потрошувачите може да се користат за да се идентификуваат квалитетни параметри за прифатливост при купувањето и потрошувачката. Повеќето потрошувачи го наведуваат вкусот како примарен факт кога е во прашање оценувањето на свежиот зеленчук при потрошувачка. Меѓутоа, во последно време истражувањата покажуваат дека денешните потрошувачи се многу поосетливи на суптилни разлики во текстурата отколку вкусот и имаат тенденција да ја користат текстурата како примарен ограничувачки фактор при изборот на производот.

Перцепцијата на потрошувачите во однос на квалитетот и неговото вреднување е движечката сила во достигнувањата во послебербените практики. Параметрите што се значајни за квалитетот се разликуваат во зависност од видот на производот. Овие параметрите се разликуваат согласно крајната употреба на производот (свежи или преработени, сурови или варени и така натаму).

Квалитетот на производот во почетните постапки на послебербениот процес се оценуваат во согласност со параметри што лесно можат да се одредат визуелно (боја, големина, форма и отсуство на оштетувања). Визуелното оценување се применува за да се прифатат или отфрлат пратките на производот.

Квалитетните параметри, односно својства можат да бидат поделени во квалитет при купување и квалитет при консумација. Квалитетот при купување е составен од карактеристиките што се важни за потрошувачот при одлучувањето дали да се купи одреден производ, односно што да се одбере. Параметрите што го опфаќаат квалитетот при купување ги вклучуваат: бојата, големината, формата, отсуство на оштетувања, цврстина при допир и арома. Квалитетот при консумација ги опфаќа оние параметри што му овозможуваат на потрошувачот да оцени колку му се допаѓа производот при консумација. Во параметрите што го одредуваат квалитетот при консумација се вклучени вкусот и аромата, како и конзистенцијата. Покрај овие, постојат и скриени атрибути како што се здравствената состојба, хранливата вредност и безбедноста на производот. Овие атрибути не можат лесно да се детектираат со визуелна проценка или со консумација, па затоа бараат софистицирана анализа.

Во процесот на производство и послебербени практики на производите, особено е важно да се знае кои се крајните корисници и да се препознаат постојаните промени на нивните барања.

1.1. Компоненти на квалитетот

Зборот квалитет се употребува на повеќе начини кога се однесува на свежи производи, како на пример продажен квалитет, употреблив квалитет, десертен квалитет, транспортен квалитет, хранлив квалитет, надворешен и внатрешен квалитет и трпезен квалитет. Квалитетот на свежите хортикултурни производи е комбинација на својства, параметри и атрибути што му даваат вредност на производот, било како храна или за уживање (цвеќе). Производителите треба да внимаваат при изборот на сорта и треба да избираат сорти што се отпорни на болести и штетници, високо приносни и лесни за берба, но секако треба да внимаваат производите да изгледаат убаво и што е можно да имаат помалку повреди. За дистрибутерите изгледот е еден од најзначајните параметри

проследен со цврстината и трајноста на производот. Потрошувачите бараат добар квалитет, изглед, цврстина и добар вкус, лесна употреба и хранлива вредност.

Квалитетот подразбира „задоволување на потрошувачите“ со целосно исполнување на нивните потреби и очекувања, во еден организиран систем со постојано усовршување.

Компоненти на квалитетот на производот се:

Основни карактеристики: органолептички својства, хранлива вредност, хигиенска исправност и безбедност.

Употреблив или услужен квалитет: погодност (лесна употреба), одржливост.

Психосоцијален или субјективен квалитет: задоволство, уживање.

Основните карактеристики може прецизно да се одредат. Од суштинско значење е производот да биде здрав и безбеден. Употребливиот или услужен квалитет се одредува според целта на намената на производот. Психосоцијалниот или субјективен квалитет е право на потрошувачот при неговиот избор на производот според чувствата, односно сетилата (мирис, вкус, вид, допир, слух).

Одликите на квалитетот на производите припаѓаат на две значајни категории: одлики поврзани директно за производот т.н. „одлики на квалитет“ и одлики поврзани со процесот на производство и преработка наречени „процесни атрибути“. Во „одликите на квалитет“ се вбројуваат оние кои се поврзани со вкусот, изгледот, текстурата, градбата, мирисот, безбедноста и некои функционални одлики, како што се можност за подолготрајно чување и одржливост. „Процесните атрибути“ ги вклучуваат, покрај другото и типот на производство, како што е добра земјоделска пракса GAP (Good Agricultural Practices), органско производство, GMO (Genetically Modified Organism), влијанието на животната средина и географското потекло.

Квалитетот се дефинира согласно потребите на потрошувачите, кој вклучува влијание на различни принципи, вредности, култури, како и етички и религиски вреднувања.

Некои фактори на квалитетот можат да се видат или осетат со сетилата (органолептички својства), додека други не можат директно да се проценат и го сочинуваат биохемискиот квалитет (хранлива вредност и безбедност).

1.1.1. Надворешни показатели на квалитет

Во надворешни показатели на квалитет се вбројуваат: големина, форма, боја, сјај и изглед. За повеќето производи, потрошувачите имаат префинети барања во поглед на димензиите, па затоа е најшироко употребуван параметар за квалитет. Овој параметар се изразува во маса, дијаметар, должина, ширина или обем. Кога производот се сортира според големина, нормално е да се пакуваат оние производи што имаат слични димензии. Униформноста во големината овозможува производот да се смести во пакување што може ефикасно да се искористи, со цел да се спакува поголемо количество производ или да се намалат димензиите на пакувањето, со што се намалуваат трошоците на единица производ. Големината на плодовите се мери со прстени кои имаат различни димензии и обем. Големината може да биде изразена и како број на плодови на единица маса.

Формата или обликот е однос на височината и пречникот, а се изразува со индекс на формата. Формата понекогаш може да биде помошна визуелна алатка при одредување на квалитетот.

Униформноста и интензитетот на бојата се многу значајни како надворешен показател за квалитет. Многу производи покажуваат промени во обојувањето за време на

созревањето, што е во корелација со развојот на други атрибути на квалитет, па затоа соодветното обојување на покожицата е основа при купување на производот. За одредување на бојата постојат колор таблици, дијаграми, прирачници и сл., кои се употребуваат во опишување на обоеноста на производот. Друг начин за одредување на бојата е одбивање на светлината од површината на плодот, а се детектира со помош на светлосен рефлексионометар. Во употреба се различни колориметри и спектрофотометри.

Трансмисионометарот го мери поминувањето на светлината низ производот. Се употребува за одредување на внатрешната боја, како и за различни нарушувања на пр. „црно срце“ кај компирот.

Одредувањето на содржината на пигменти: хлорофил, каротеноиди (каротен, ликопен, ксантофил) и флавоноиди (антоцијанин) се врши со одредени хемиски методи.

Понекогаш и сјајот има влијание врз одредување на квалитетот (на пример кај домотот и модриот патлиџан). Мерењето се врши со употреба на инструменти (Gloss-meter) или со визуелна проценка.

Објективна оценка кај надворешните нарушувања подразбира и употреба на дополнителни визуелни техники, употреба на фотографии и сл. Внатрешните нарушувања може да се проценат со недеструктивни методи, како што се светлосна трансмисија и апсорпција, вибрациони помошни техники за мерење густина-збиеност и еластичност на материјата, x-зрачна трансмисија што зависи од збиеноста и апсорпциониот коефициент на материите и сл.

Изгледот на производот е исто така многу значаен надворешен показател за квалитет. Многу фактори може да влијаат врз изгледот на производите. Морфолошките оштетувања како што се: проникнување на компирот, кромидот и лукот, појава на корени кај кромидот, поникнувањето внатре во домотот и пиперката, отворањето на соцветијата кај броколата итн. влијаат врз квалитетот на производот. Физичките оштетувања вклучуваат збрчканост и овенување на производите, внатрешно засушување, механички повреди, исекотини, вдлабнатинки и гребнатинки. Промените на температурата предизвикуваат сончеви прегори, повреди од ниски температури, скапување на врвот на производот. Патолошките оштетувања доведуваат до скапување предизвикано од габи и бактерии.

1.1.2. Внатрешни показатели на квалитет

Во внатрешните показатели на квалитет се вбројуваат: цврстина, влакнавоост и жилавоост, сочноост, сладост, киселост, соленост, горчливоост, трпкавоост, арома и хранлива вредноост.

Цврстината на производот го определува степенот на зрелост и трајноост. Наједноставна проверка се изведува со притисок со прстите. Лабораториски тест може да се спроведе за испитување пенетрација со употреба на инструменти за мерење на степенот на деформација на плодовите.

Влакнавооста и жилавооста ја определуваат конзистенцијата на производот што заедно со сочнооста ги сочинуваат битните особини на производите. Отпорнооста на сечење се одредува со употреба на фиброметар. Со хемиски анализи се определува содржината на влакна и содржината на лигнин. Сечењето се изведува со употреба на инструменти за таа намена.

Сочнооста, односно содржината на вода се одредува со издвојување, екстракција на сокот.

Сензорно-текстурниот квалитет опфаќа сензорна проценка на сипкавост, брашнавост, замастеност, оценка за можност на цваќање и друго. Текстурата е чувство што го дава храната во устата. Тоа е комбинација и на сетилата за вкус и мирис. Вкусот се состои од два фактора: вкус предизвикан од киселини и шеќери во производот и арома предизвикана од испарливи органски компоненти.

Сладоста, односно содржината на шеќери, се одредува со хемиски анализи за вкупни и редуцирани шеќери или одредување на поединечни шеќери. Индикатор лента се употребува за брзо одредување на гликозата кај некои производи, на пример компир. Содржината на вкупно растворливи материи се одредува со употреба на рефрактометар што може да биде индикатор на сладост, бидејќи шеќерите сочинуваат најголем дел од сувата материја.

Киселоста ја претставува концентрацијата на водородни јони. pH-вредноста се определува во екстрахиран сок со помош на pH-метар или индикатор хартија. Вкупна титрациона киселост се определува со титрација на специфичен волумен на екстрахиран сок со 0,1M NaOH, pH 8,1. Пресметката се изведува врз база на најзастапената киселина во дадениот производ (лимонска, јаболкова и друго).

Засоленоста кај свежиот зеленчук не е застапена и нејзино определување не се применува.

Горчливост се определува со метод на пробување - вкус или со мерење на содржината на алкалоиди или гликозиди одговорни за горчливиот вкус (кукурбитацин – краставица, соланин М - патлиџан).

Трпкавост во устата се определува со пробување - вкус или со мерење на содржината на танинот, неговата растворливост и степенот на полимеризација.

Арома се определува сензорно, со вкус или со екстракција и идентификација на испарливи компоненти одговорни за специфичната арома на поединечните производи (употреба на гасна хроматографија).

Сензорната проценка е од посебно значење. Стручното лице - дегустаторот ги комбинира сензорните карактеристики во оценувањето на аромата (сладост, киселост, горчина, арома-вкус и мирис), додека пак со лабораториските анализи може да се одреди која испарлива компонента е значајна за квалитетот на производот. Со екстракција и гасна хроматографија на примероците се добива арома-грам што се споредува со „ретенциони“ чисти хемиски соединенија што можат да се идентификуваат во компонентите на аромата и нивното учество. За утврдување на нивното значење тие се изолираат во одреден мирис.

Хранливата вредност се утврдува со различни аналитички методи за одредување на вкупна количина на јаглехидрати, влакна - целулоза, протеини и поединечни аминокиселини, липиди и поединечни масни киселини, минерални материи и витамини. Аналитичка дијагностика на храната може да се определи со т.н. брзи методи, со кои се добиваат ориентациони, приближни вредности или пак со прецизни хемиски анализи.

1.1.3. Усогласување на нормативите и сертификација на квалитетот и безбедноста

Производот мора да одговара на законски одреден квалитет што е сертифициран во рамките на органско, интегрално производство или од системот на добра земјоделска пракса. Сè повеќе се поголеми потребите за посилна интеграција на практичниот пристап во однос на прашањето за безбедност и квалитет на храната. Ова подразбира примена на системите на добра земјоделска пракса GAP (Good Agricultural Practices), добра производна пракса GMP (Good Manufacturing Practices), како и контрола на употреба на опасни материи во примарното производство (HACCP-Hazard Analysis and Critical Control Point).

Програмите за осигурување на квалитетот може да бидат пратени со законот за неопходна безбедност на производите или од барањето на пазарот. Придржувањето на правилата што се предвидени со овие сертификати, од страна на увозните пазари, придонесуваат земјите извознички да прават големи напори за присуство на пазарот, односно опстојување во работењето.

Квалитетот може да се дефинира и како особена црта на производот, степен на привилегираност или она што го прави подобар од останатите, проценет од страна на потрошувачите. Кога станува збор за свежи производи, во светот се употребуваат различни термини поврзани за некоја особина на квалитетот, како што се: хранлив квалитет, продажен квалитет, десертен квалитет, транспортен квалитет, трпезен квалитет, внатрешен квалитет и визуелно-сензорен квалитет. Квалитетот на свежите производи е комбинација од својства што му даваат вредност на одреден производ, било како храна или за уживање (цвеќе).

Најважни фактори што го дефинираат квалитетот се:

- надворешна привлечност што се одредува преку големина, боја, сјај и оштетувања
- недостатоци,
- текстура што се дефинира преку цврстината, жилавоста и сочноста на производот,
- вкус, одреден преку сладоста, киселоста, горчината, лутината,
- арома, испарливи компоненти,
- хранлива вредност,
- безбедност (микробиолошки и хемиски токсини).

Производителите, како и оние што вршат транспорт, преработувачката индустрија и потрошувачите на свеж зеленчук и цвеќе, во одредувањето на квалитетот ги земаат предвид главните особини на производот.

Проценката на квалитетот може да биде деструктивна или недеструктивна и вклучува објективно читање на инструментите или пак на субјективни методи што се засновани врз човековото расудување.

Скоро сите земјоделски производи во развиените земји се продаваат врз база на официјални стандарди, според национални и меѓународни законски одредби. Улогата на официјалните стандарди е многу важна кога станува збор за лесно расипливи производи.

Стандардизацијата може да се опише како заедничко прифаќање на класирањето на производите и понудата за продажба во смисла на квалитетни карактеристики што би биле прецизно дефинирани и постојани со текот на времето. Времето и оддалеченоста се важни параметри, бидејќи квалитетот на производот опаѓа со текот на времето и ракувањето. Производитите што се изнесуваат од фармата или објектот за пакување се класираат во класи при продажбата на големо или мало, како резултат на несоодветна берба и пакување, лошо пакување, несоодветен транспорт, непотребно одложување и други несоодветни практики.

Стандардите за храна, пропишани во нашата земја, може да се поделат во две групи: (1) Правила што се однесуваат на задоволување на основните стандарди на домашниот пазар; и (2) Маркетинг-правила подготвени во согласност со Заедничката земјоделска политика (ЗЗП).

1. Правила што се однесуваат на задоволување на основните стандарди на домашниот пазар. Со Законот за квалитетот на земјоделските производи „се уредуваат пазарите на земјоделските производи, стандардите за квалитет, класификацијата, означувањето на квалитетот и информативниот систем за земјоделски производи, заштитата на земјоделски и прехранбени производи со географски назив и ознака за гарантиран традиционален специјалитет, контролата и надзорот над спроведувањето на

одредбите од овој закон". Во рамките на овој закон се регулирани стандардите за квалитет на свежо овошје и зеленчук, при што на пазарот на свежо овошје и зеленчук можат да се стават во промет сите видови на свежо овошје и зеленчук, доколку ги исполнуваат условите за квалитет утврдени со овој закон, односно ги исполнуваат општиот пазарен стандард и специфичните пазарни стандарди за квалитет, доколку се наменети за непосредна хумана консумација; и минималните стандарди за квалитет, доколку се наменети за преработка. Овие маркетинг-стандарди во голем дел ги следат маркетинг-стандардите пропишани од ЕУ.

2. Маркетинг-правила подготвени во согласност со Заедничката земјоделска политика (ЗЗП) - Целта на маркетинг-стандардите е да се мотивира стабилноста на земјоделските пазари, а во исто време со гарантирање на квалитетот да се заштитат интересите на производителите и на потрошувачите (и сево ова да е во согласност со заедничката земјоделска политика). Маркетинг-стандардите на ЕУ претставуваат строго дефинирани насоки за контролирање на маркетинг-аспектите во меѓународната трговија со овошје и зеленчук (Reg (EU) 543/2011 / L.N.109 of 2015). Овие стандарди имаат најмногу влијание врз различните групи чинители во синџирот на продажба на овошје и зеленчук, како што се: продавачи на мало, (пример: супермаркети, пиљарниците, мали продавници, земјоделците што продаваат директно до крајниот потрошувач), како и дистрибутери/или увозници. За овошјето и зеленчукот важат општи и специфични маркетинг-стандарди. Општите маркетинг-стандарди подразбираат производи што се: непроменети, цврсти (на пример, нескапани или сериозно оштетени), чисти, без штетници или без штети, без абнормална надворешна влага, без невообичаен мирис или вкус, како и доволно развиени / зрели, но не презреани. Барањата за означување на свежо овошје и зеленчук што спаѓаат во категоријата на општи маркетинг-стандарди се: земјата на потекло, име и адреса на пакувачот и или друг оператор вклучен во маркетингот на земјоделски производи (или официјално обележување обезбедено од Дирекцијата за земјоделство), нето-тежина или број на предмети. Специфичните маркетинг-стандарди вклучуваат десет вида на свежи производи: јаболка, трпезно грозје, киви овошје, цитрусови плодови, праски и нектарини, круши, јагоди, зелена салата, слатки пиперки и домати. Овие стандарди ги вклучуваат генерално истите насоки како општите, со тоа што во овој случај се бара да се наведе и името / природата на производот (ако не е видно еднадвор), класата, земја на потекло, големина и слично. Операторите можат слободно да изберат дали ќе работат во согласност со ЕУ- или UNECE-стандард. Ако производот не е опфатен со некој од специфичните европски стандарди, може исто така да се проверат спецификите на слични стандарди во Codex Alimentarius. Сите учесници во синџирот на снабдување, како што се трговците, преработувачите на храна и трговците на мало, бараат спроведување систем за управување со безбедноста на храната, базиран на анализа на ризик и критични контролни точки (НАССР). Безбедноста на храната е главен приоритет во сите европски прехранбени сектори. Голем број од клиентите побаруваат дополнителни гаранции во форма на сертификација, а неколку од поважните се следниве:

GLOBALG.A.P. е меѓународно признат стандард за земјоделско производство. Овој маркетинг-стандард е најчесто прифатената шема за сертификација што е неопходна за извоз на свежи производи во Европа. Стандардот за овошје и зеленчук ги опфаќа сите фази на производството, започнувајќи од активностите пред сеидбата (садењето), како што е прихрана на почвата и апликацијата за заштита на растенијата, ракувањето со земјоделските производи, пакување и складирање. Стандардот GLOBALG.A.P. се фокусира на безбедноста на храната, како и на животната средина, условите за работа и квалитетот на производите, и е минимален стандард за повеќето европски супермаркети. Претставува

комплексен стандард што меѓу другото овозможува поголема ефикасност во производството, ги подобрува деловните перформанси и го намалува губењето на виталните ресурси; а исто така, бара пристап кон земјоделството што се базира на користење на добри земјоделски практики, со цел грижа за идните генерации.

BRC - Во прилог на GLOBALG.A.P., често се бараат и други системи за управување со безбедноста на храната. Речиси сите купувачи на северозападниот европски пазар ги побаруваат BRC-стандардите, кои се глобални стандарди широко применувани како стандард за хигиена и безбедност. IFS, SQF, FSSC 22000 - Во европски рамки, купувачите понекогаш бараат производителите да се усогласат со IFS-стандардот за храна, програмата за безбеден квалитет на храна (SQF), FSSC 22000 или други индустриски стандарди. Сите споменати системи за управување се општо прифатени и признаени од Глобалната иницијатива за безбедност на храната (GFSI). Усогласеноста со шемите за сертификација варира помеѓу земјите, трговските канали и пазарните ситуации. Купувачите можат да бидат потолерантни за време на недостиг во снабдување на определени производи.

2. РАКУВАЊЕ СО СВЕЖ ЗЕЛЕНЧУК И ЦВЕЌЕ

Квалитетот на свежите производи зависи од предбербените фактори (видот на растението, сортата, агротехничките мерки, времето и начинот на берба и агро-климатските услови) и побербените фактори (чистење, сортирање, пакување, чување и контрола на сите канали на дистрибуција).

За да се разбере важноста на доработката, односно побербените практики, треба да се земат предвид следниве принципи:

- Во системот на современата организација на комерцијалното производство и пласманот на свежиот зеленчук и цвеќе, треба да се има предвид дека доработката, односно побербените практики се подеднакво важни како и самото производство. Квалитетот не е секогаш гаранција дека производот ќе се продаде, но секако е пресуден при изборот на потрошувачите. Покрај тоа, со квалитетниот зеленчук и цвеќе треба внимателно да се ракува и аранжира во пакувања што ќе го привлечат вниманието на потрошувачот. За гаранција на квалитетот, свежиот зеленчук и цвеќе треба редовно да се контролираат. Всушност, побербените практики претставуваат втор дел од самото производство каде што квалитетот се создава, а со доработката се зачувува.

- Од сепарацијата од мајчиното растение, односно бербата, па сè до консумацијата (за свежо) или преработка зеленчуците како живи продукти треба да ја задржат свежината и квалитетните особини, додека цвеќето треба да ја задржи украсната вредност и свежина. После бербата, во зеленчукот и цвеќето продолжуваат да се изведуваат процеси што во голема мера може да го намалат квалитетот, како што се транспирацијата и дишењето. Но, покрај тоа што се живи производи, истите немаат можност да вршат фотосинтеза. Треба да се нагласи дека зеленчукот и цвеќето содржат вода, па затоа во побербените процеси дозреваат, овенуваат, скапуваат и во голем процент го губат квалитетот доколку условите не се поволни и доколку не се ракува соодветно.

- Треба да се има доверба помеѓу производителот, трговецот и потрошувачот. Нестабилноста во однос на количеството и квалитетот по години, недоволното внимание за време на бербата, чистењето, сортирањето и пакувањето, како и чувањето и транспортот го спречува создавањето на доверба на релација производител-трговец-потрошувач, не само на домашниот пазар, туку и на странските пазари. За да се стекне доверба, особено треба да се работи на добивање на стабилно производство, како во

поглед на квантитет така и во поглед на квалитет, но и правилно изведување на доработката, односно побербените практики.

- Појдовна точка при планирањето на производството на зеленчук и цвеќе - треба да се земат предвид потребите и желбите на потрошувачите, т.е. анализа на пазарот. Во современата светска трговија со зеленчук и цвеќе мошне е важно да се познаваат потребите, специјалните желби и психологијата на потрошувачите.

- За да се отстранат ненамерни или намерни превиди во ланецот од нива до употреба, треба да се воведат мерки на контрола и казнување на прекршителите на таквите мерки.

Квалитетот и должината на чување на свежиот зеленчук и цвеќе во складиштето, меѓу другото зависи и од квалитетно извршено сортирање и класирање. Затоа, производите после бербата мора да се сортираат по степен на зрелост, боја, форма и големина. Производите што се деформирани и имаат недостатоци се отфрлаат. Квалитетното сортирање и класирање се значајни, а зависат од почетниот материјал, брзината и квалитетот на работата. За квалитетно сортирање и класирање на повеќето производи, покрај машините опремени со подвижни ленти и сортирници, рачната работа е сè уште присутна. Во подобрување на квалитетот, луѓето што работат на сортирањето се служат со разни помошни средства, како што се водичи за квалитет, таблици, прирачници, паноа и сл. Обученоста, способноста и мотивираноста на работникот во процесот на сортирање е од пресудно значење. Рачните операции се побавни, неконзистентни, субјективни и попкапи.

Во последно време се практикува пакување на самата нива, со цел да се намалат загубите после бербата и зачува квалитетот за време на чувањето. Пакувањето на нива бара голема стручност на работниците и се применува под услов доколку на располагање има помали разладни единици или објекти за чување во близина.

Ракувањето, сортирањето, чистењето, миењето и чувањето на свежиот зеленчук и цвеќе треба да се врши во дезинфицирани простори со цел да се намали степенот на ризик од ширење болести. Сите објекти, опрема и луѓе мора да одговараат на прописите на добрата хигиенска т.е. санитарна практика. Затоа, мора да се почитуваат сите норми со примена на сите хигиенски и заштитни мерки.

Како гаранција за квалитет на зеленчукот и цвеќето што се чуваат се смета системот на производство, кој доколку е сертифициран во рамките на органското, интегрално производство или од системот на добра земјоделска пракса (GAP - Good Agricultural Practices) може да биде конкурентен на меѓународниот пазар. Покрај системот на производство, сè позначајна е безбедноста на производот во побербените процеси, што може да се осигура преку примената на HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) системот, а квалитетот на производот согласно критериумите на Codex Alimentarius.

Поради строгите барања од страна на членките во ЕУ, Република Северна Македонија и земјите од регионов прават значителни напори за нивното присуство на меѓународниот пазар со квалитет, што се потврдува со примена на стандарди прифатливи од страна на земјите увознички.

3. ФАКТОРИ ШТО ВЛИЈААТ ВРЗ КВАЛИТЕТОТ НА ЗЕЛЕНЧУКОТ

3.1. Предбербени фактори

Примарна задача на секоја агротехничка мерка е зголемување на приносот, а при тоа да се добие подобар квалитет на зеленчукот. Многу фактори пред бербата влијаат врз градбата и квалитетот на свежите зеленчуци. Овде се вклучуваат генетските фактори (избор на сорта), факторите на надворешната средина (климатските услови и агротехничките мерки), зрелоста за време на берба, начинот на берба и начинот на ракување со свежиот зеленчук непосредно по берба.

Секоја агротехничка мерка претставува во извесна смисла лимитирачки фактор за приносот и квалитетот, но при тоа треба да се истакне и значењето на годината, односно климатските фактори. Постојат агротехнички мерки што во голема мерка влијаат врз квалитетот на свежите производи, како што се: избор на сорта, ѓубрење, наводнување, време на производство, примена на заштита и време и начин на берба.

Неспорно е дека климатските фактори влијаат врз квалитетот на чување. Познато е дека во влажна и ладна година, зеленчуците се помалку погодни за чување. Влажноста не е единствен фактор што ја одредува способноста за чување, туку сите климатски фактори делуваат комплексно. При тоа, нивното влијание е поврзано, односно во одредена мерка ограничено со примена на агротехниката.

Климатските фактори, особено температурата и интензитетот на светлина имаат големо влијание врз хранливиот состав на зеленчукот. Локацијата и сезоната на производство може да влијаат врз содржината на аскорбинска киселина, каротен, рибофлавин и тијамин. Светлината е најважен климатски фактор во одредување на содржината на аскорбинска киселина во растителното ткиво. Сепак, светлината нема директна улога во метаболизмот на минерални материи во растенијата. За разлика од светлината, температурата влијае врз снабдувањето со хранливи материи, бидејќи транспирацијата расте на повисока температура. Влијанието на директното сончево зрачење за време на вегетацијата на одредени делови на плодовите, на пример кај диња, може да предизвика поголема осетливост на повреди од ниски температури за време на чувањето. Ова особено е изразено за време на летната сезона на берба и кај осетливите сорти. Растот и развојот на кромидот е условен од комплекс на еколошки услови. При тоа, должината на денот во корелација со интензитетот на радијација го условува и усмерува процесот на раст и развој кај кромидот.

Агротехничките фактори како што се типот на почвата, мулчирањето, наводнувањето и ѓубрењето, влијаат врз обезбеденоста на растенијата со вода и хранливи материи, што може да влијае врз хранливата вредност на зеленчуците. Несоодветната подготовка на почвата, како и кај почви кај кои лесно се формира покорица, се забавува никнењето и почетниот пораст, што значи продолжување на вегетацијата. Ова во наши услови, на пример кај кромидот, може да доведе до зараза од болести и штетници, но исто така и луковиците од кромидот може да не преминат во фаза на мирување (поради краткиот ден и ниската температура). Продолжувањето на вегетацијата може да доведе до насобирање вода во луковиците од кромидот, што ќе придонесе за поголеми загуби за време на чувањето, како и пократок период на мирување.

Значењето на плодоредот многу често се занемарува, иако е од исклучителна важност. Во денешно време, во производството на зеленчук, доминираат специјализирани производители што користат само зеленчук со примена на интензивна технологија во структурата на производството. Тоа значи дека на иста површина многу често се менуваат

видови што се нападнати од исти болести и штетници, што од една страна бара поинтензивна заштита, но исто така доведува и до изразена контаминација на почвата. Во екстремни случаи, посебно при честа застапеност на лукови и коренови зеленчуци, се јавуваат нематоди, кои создаваат проблеми во понатамошното производство. За да се спречи оваа појава или да се намали, се препорачува за време на бербата болните и оштетените делови од растенијата да се отстранат од парцелата. Влијанието на ѓубрењето врз содржината на витамини е помалку значајно, отколку што е изборот на сорта и влијанието на климатските фактори, но затоа влијанието на ѓубрењето врз содржината на минералните материи е многу значајно. Плодовите со поголема содржина на азот имаат висок интензитет на дишење и со тоа зголемена продукција на етилен, кој условува брзо пропаѓање на зеленчуците. Калциумот влијае врз внатрешните и вонклеточните процеси што го забавуваат зреењето, омекнувањето, продукција на јаглерод диоксид и етилен, зголемување на шеќерите и намалување на вкупната содржина на киселини.

Растенијата и растителните делови продолжуваат со своите метаболички промени и по бербата. Овој метаболизам не е идентичен со оној што е на родителското растение, каде што циклусот на раст и развој продолжува, но е придружен со физиолошки и патолошки загуби. Правилното чување ги намалува промените и загубите, а го продолжува зачувувањето на квалитетот. Успешноста во намалување на овие загуби произлегува од познавањето на биолошките особини на сортата, како и факторите на надворешната средина и технологијата на чување. Врз должината на чување влијаат надворешните и внатрешните фактори. Калциумот има значајна улога во структурата на клеточните ѕидови. Корисниот ефект од примената на калциумот зависи од начинот на примена, видот на калциумовата сол и зачестеноста на снабдувањето. Примената на калциум пред берба кај црешовидниот домати влијае врз намалување на пукањето на плодовите за време на чувањето. При обилно ѓубрење со азот, особено при доцно прихранување со наводнување или за време на дождлив период, се продолжува вегетацијата на кромидот, што е неповолно. Физиолошката зрелост на кромидот настапува пред целосно сушење на зелените листови. Меѓутоа, и понатаму се зголемува масата на луковицата, со складирање на хранливи материи во отворените сочни листови на луковицата. За квалитетот на луковицата, битен е фактот дека по берба на луковицата продолжува зголемувањето на нејзината маса, па затоа собирањето треба да се изведе кога 50 % од растенијата ќе полегнат, со задолжително засушување на луковиците (на нива или складиште). Ниската доза на азот, рационалното обезбедување на растенијата со вода и навремената берба, обезбедуваат подобра отпорност од проникнување на луковиците за време на чувањето. На овој начин се исклучува употребата на ретарданти на пораст, како што е хидразид малеинска киселина (МН).

Минералната исхрана, односно ѓубрењето, освен што влијае врз зголемениот принос кај кореновите и лиснатите зеленчуци, доведува и до насобирање на некои непожелни материи, како што се нитрати и нитрити. Врз нивното складирање, покрај количината и формата на азотни ѓубрива, влијание имаат и еколошките услови и сортната специфичност. При недостаток на светлина и пониска температура, содржината на нитрати се зголемува (салата) поради намалениот интензитет на фотосинтеза.

Правилниот избор на сорта за одредена намена, има големо влијание врз квалитетот на зеленчукот. Така на пример, кај кромидот, за подолго и поквалитетно чување, предност имаат сортите со повисока содржина на сува материја и сахароза.

Употребата на хемиските средства за заштита нема директно влијание врз хемискиот состав на плодовите, но може индиректно да влијае врз здравствената безбедност на производот, како резултат на присуство на резидуи. Загадувачите, како што се хемиските

резидуи и тешките метали, мора постојано да се следат и регистрираат, бидејќи е забележана зголемена отпорност на растенијата на нивната содржина. Исто така, редовно треба да се утврдува нивната максимална дозволена количина во зеленчукот.

Здравствено-хигиенските мерки за време на бербата и непосредно по неа, имаат за цел намалување на микробиолошката контаминација на зеленчукот. Со превентивните мерки се намалува порастот и развојот на микроорганизмите што произведуваат микотоксини.

Физиолошките промени во зеленчукот за време на зреењето се сложени и зависат од видот, сортата и применетите агротехнички мерки во дадените еколошки услови. Истовремено се поврзани и со целта на производството, бидејќи на тој начин се определува времето и начинот на берба. Тоа значи дека за квалитетно произведен зеленчук, неопходно е добро познавање на биологијата на видовите, специфичноста на сортите, влијанието на сите агротехнички мерки, како и физиологијата на зреење и процесите што се одвиваат по бербата.

Зрелоста за време на бербата е еден од најважните фактори за време на чување на зеленчукот. Степенот на зрелост во моментот на берба влијае и врз хемискиот состав. Така на пример, доматиот собран во фаза зелен наменет за дозревавање, чуван на 20 °C (до остварување на полна зрелост), содржи помалку аскорбинска киселина отколку кога плодовите се берат во зрела состојба.

Времето на берба влијае врз квалитетот на зеленчуците. Така на пример, кај кромидот, кај кој бербата е изведена кога растенијата се полегнати од 20 % до 50 %, содржината на суви материи е најголема. Со цел да се намали содржината на нитрати, кај лиснатиот зеленчук се препорачува берба во вечерните часови, додека берба во облачни денови и берба на пладне треба да се избегнува.

Начинот на берба може да влијае врз разликите на степенот на зрелост и физичките повреди, а како последица на тоа и врз хранливиот состав на зеленчукот. Бидејќи морковот често се користи во исхрана на децата, важно е содржината на нитрати да биде понизок. Оваа непожелна содржина може да се намали со начинот на берба. Со механизираниот сечење на дел од кореновиот систем, пред вадењето на морковот, значајно се намалува содржината на нитрати. Механичките повреди, како што се нагмечување, гребнатинки, вдлабнувања или пукнатинки може да ја забрзаат загубата на витамин С. Ваквите повреди се резултат на начинот на берба и ракувањето за време на бербата.

3.2. Послебербени фактори

Во послебербени фактори се вклучени внатрешни фактори што се поврзани со самото растение и надворешни фактори.

3.2.1. Внатрешни фактори

Внатрешните фактори ја сочинуваат општата и специфичната анатомска градба на растенијата, квалитетот на собраните зеленчуци, како и физиолошките промени во текот на чувањето.

Високото количество вода во ткивото на растението е ограничувачки фактор за негово успешно чување и ракување. Младите листови на салата и свежите плодови на краставица и домати содржат и до 95 % вода, наспроти лукот кој содржи од 65 % до 70 % вода. Лиснатите зеленчуци со голема лисна маса се повеќе осетливи на ненадејна загуба од вода. Загубата на влага доведува до намалување на свежината на лисната маса и при

продажба губи од својата пазарна вредност. Стресот од дефицит на вода може да доведе до губење на бојата, намалување на хранливата вредност, губење на витамините, како и други физиолошки процеси на разградување и до засилен интензитет на напад од болести, како и брзо стареење. Некои видови имаат развиено адаптивни механизми за овој стрес, како што е зголемено формирање кутикула, затворање на стомите, отфрлање на листовите и друго.

Најважна особина на собраните зеленчуци е тоа што тие живеат и по бербата, со што се продолжуваат процесите на метаболизмот. Тој метаболизам не е ист со оној на матичното растение, зашто собраните зеленчуци се наоѓаат под стрес со различен интензитет. Продолжувањето на временскиот период од бербата до чувањето може да доведе до директни (загуба на вода и појава на болести) и индиректни (намалување на хранливите вредности и аромата) загуби.

Во текот на чувањето, свежиот зеленчук губи од својот квалитет, како резултат на испарување, дишење, продукција на етилен, раст и развој, транспирација, како и физички повреди и повреди од заболување.

Способноста на дишење е значајна компонента на метаболичките процеси што се случуваат во собраните производи. Дишењето е процес со кој хранливите материи со сложен хемиски состав (јаглехидрати, протеини, масти) се разлагаат на попусти со ослободување енергија. Во овој процес се троши кислород, а се ослободува јаглерод диоксид. Во нормални услови на атмосферата, дишењето е аеробно, каде што со оксидација на гликозата се создава CO_2 , вода и се ослободува енергија.

Во текот на послебербените постапки, со дишењето се забрзува процесот на стареење, се намалува хранливата вредност на производите, се губи аромата, масата, како и конкурентноста на пазарот. За да се намали интензитетот на дишење, потребно е да се намалат повредите на зеленчуците, да се отстранат деформираните плодови, да се премачкаат со восок, да се обвиткаат со фолија, да се применат топлотни третмани (топла вода, воздух или пареа), специјални хемиски третмани (калциум, регулатори за раст, антиетиленски хемикалии и сл.).

Во поглед на интензитетот на дишење, сите хранливи материи се делат на две групи:

А) зеленчуци со климактеричен тек на дишење,

Б) зеленчуци кај кои климактеричниот тек не е докажан и се класираат како неклимактерични.

Во групата А, типични претставници се дињата и домотот.

Интензитетот на дишење кај нив по бербата опаѓа до многу ниски вредности наречени „претклимактеричен минимум“, а потоа расте до „климактеричен максимум“ за да се случи климактеричен пад подоцна (за време на постклимактеричната фаза). Климактеричната фаза е степен во физиологијата на развој на плодовите, кога плодот е во урамнотежен развој помеѓу зреењето и стареењето.

Промената на бојата и омекнувањето на плодовите е во корелација со климактериумот. Промената на пектинот од нерастворлив кон растворлив облик е особина на зреење на плодовите од групата А (табела 1 и 2).

Табела 1. Интензитет на дишење на некои видови

Класа	На 5 °C mg CO ₂ /kg·h	зеленчук
Многу низок	< 5	суво овошје и зеленчук
Низок	> 5	цвекло, геревиз, лук, кромид, диња, лубеница, компир
Среден	10 - 20	зелка, морков, геревиз, краставица,

		компир, домати, цикорија
Висок	20 - 40	морков (во везици), карфиол, праз, лима грав, салата, цикорија (со листови)
Многу висок	40 - 60	шпаргла, келј пупчар, боранија, ендивија, брокола, млад лук, келј
Многу висок (Екстремно)	> 60	шпаргла, магнос (лиснат), печурки, спанаќ, пченка шеќерна, грашок

Извор: Ilić et al., 2009.

Табела 2. Плодови со климатеричен и неклиматеричен тип на дишење

Климатерични	Неклиматерични
домат, диња, јаболко, круша, слива, нектарина, кајсија, праска, банана, дуња, смоква, боровница, киви, манго, авокадо, јапонско јаболко, гуава	бамја, грашок, краставица, пиперка, патлиџан, тиква, капина, јагода, малина, урма, лимон, портокал, цреша, маслинка, ананас, калинка, грозје

Извор: Ilić et al., 2009.

Интензитетот на дишење се менува во текот на дозревањето, зрелоста и стареење на производот. Со зголемувањето на интензитетот на дишење кај зеленчуците се скратува нивниот животен век. Врз интензитетот на дишење влијаат повеќе фактори на надворешната средина. Затоа со нивното правилно управување значително се продолжува периодот на чување. Со зголемување на температурата, интензитетот на дишење расте, односно на секои 10 °C зголемување на температурата, интензитетот на дишење се зголемува од 2,0 до 2,5 пати.

Составот на воздухот по бербата кај зеленчуците значајно влијае врз дишењето и на вкупниот интензитет на метаболизмот. Кислородот, јаглерод диоксидот и етиленот се најважни фактори на дишењето (табела 3).

Табела 3. Класификација на зеленчуците во зависност од нивната толеранција на максимална количина на јаглерод диоксид

Максимална концентрација на толеранција на CO ₂ %	Растителен вид
2	домат, пиперка, салата, ендивија, кинеска зелка, гевеиз, артичока
5	пиперка (лута), грашок, патлиџан, карфиол, зелка, келј пупчар, цикорија, морков
10	краставица, боранија, бамја, шпаргла, брокола, праз, кромид, лук, компир
15	диња - канаталуп, пченка шеќерна, печурка, спанаќ, келј

Извор: Ilić et al., 2009.

Кислородот има значајно влијание врз интензитетот на дишење кај свежите зеленчуци. Ниската концентрација на кислород во контролираната атмосфера најчесто од

1 % до 3 %, доведува до намалување на интензитетот на дишење, но концентрацијата на кислород во никој случај не треба да биде пониска од 1 %.

Содржината на вода во зеленчуците исто така влијае врз интензитетот на дишењето, со тоа што интензитетот на дишењето и метаболичките процеси се намалува со опаѓање на содржината на влага во ткивото.

Повредите на растителните ткива го зголемуваат дишењето на растителните органи. Зголеменото дишење е условено од механичките повреди на растителните ткива, инфекциите предизвикани од болести, примената на хемиски средства, повредите при берба и од неповолните надворешни влијанија.

Развојниот стадиум на растението и на растителните делови имаат јасно влијание врз дишењето и на интензитетот на метаболизмот на ткивата по берба. Младите клетки на активниот пораст имаат зголемен интензитет на дишење во однос на старите клетки.

Односот на површината наспроти волуменот на зеленчуците влијае врз интензитетот на дишење и размената на гасови. Ситните производи брзо губат од квалитетот и од квантитетот.

Површината на собраните зеленчуци има влијание врз отпорноста спрема дифузија на гасовите и се потпира на големата разлика помеѓу внатрешните ткива и надворешната атмосфера. Кога разликата на концентрација на внатрешниот и надворешниот кислород е многу голема, интензитетот на дишење на внатрешните клетки се зголемува.

Восочната превлака нема силно изразено влијание врз дифузијата на гасовите, но има влијание врз нејзиното намалување.

Хранливиот состав на собраните зеленчуци зависи и од минералната исхрана на растенијата. Растителните ткива со ниска содржина на калиум и калциум често имаат суштински висок интензитет на дишење. Исто така, ткивата со висока содржина на азот се во позитивна корелација со зголемениот интензитет на дишење.

Интензитетот на дишење е повисок кај младите растенија за разлика од старите, каде што интензитетот опаѓа.

Дишењето на плодовите со климактеричен тек претставува премин помеѓу зреењето и стареењето и значително се менува во зависност од температурата. При ниска температура на чување, времето на климактеричниот раст се одолжува, бидејќи интензитетот на дишење со карактеристичен максимум се забавува. Концентрацијата на амбиенталниот кислород и јаглерод диоксид (зголемен за 10 %) може да го одложи климактеричниот максимум на бројните плодови за подолг временски период, продолжувајќи го животниот век на свежите зеленчуци.

Во поглед на продукцијата на етилен, зеленчукот може да се подели во две групи:

- А) кои созреваат и ослободуваат етилен (климатерично),
- Б) кои не созреваат и не ослободуваат етилен (неклиматерично).

Зеленчукот од првата група го зголемува CO_2 и етиленот во текот на зреењето, а зеленчукот од втората група има иста содржина на CO_2 и етилен во текот на зреењето.

Етиленот е гас, хормон за растот на растението што е вклучен во регулирање во процесите на раст и развој. Етиленот е природен продукт на растителните организми и го произведуваат сите ткива на вишите растенија и некои микроорганизми. Продукцијата на етиленот расте со зреењето, со физичките повреди, со физиолошкото разградување - расипување, со појава на болести, висока или ниската температура и воден стрес.

Интензитетот на образување етилен се намалува на пониска температура и при намалување на нивото на O_2 (< 8 %), како и при зголемување на нивото на CO_2 околу зеленчуците.

Создавањето на етилен може да биде блокирано со етилен рецептори, како што е сребро тио сулфатот или 1-MCP, потоа чување во вакуум, зголемување на содржината на CO₂ до 2 % и др.

Долги години наназад добро е позната егзогената апликација на етиленот, која кај климактеричните плодови поттикнува зреење. Уште во 1940 година за првпат се опишува употребата на етиленот кај домотот за дозревање. Подоцна, во употреба биле зрелите плодови за да иницираат дозревање на незрелите плодови, ако се чуваат заедно. Комерцијалната примена на етиленот е многукратна, а многу се употребува при зреење на дињата и домотот. Плодовите со климактерично дишење имаат способност на автокаталитичка продукција на етилен, што всушност значи дека се забрзува синтезата на етилен на веќе индуцираниот т.е. воведениот етилен, додека ова кај зеленчукот со неклимактеричен тек е отсутно.

Примената на етиленот кај повеќе климактерични зеленчуци иницира ран почеток на зреење. Потребното количество варира кај различни видови и должина на делување. Во текот на чувањето, етиленот доведува до видливо намалување на квалитетот. Основните загуби во квалитетот под влијание на етиленот се резултат на промена во вкусот, бојата и текстурата на зеленчуците. Во зелените ткива на зеленчуците, со присуството на етилен се деградира хлорофилот и доведува до жолтило (краставица, зелка, кељ пупчар и др.). Од големо значење за време на послебербените постапки се транспирацијата и испарувањето, структурните промени, проникнувањето, издолжувањето и прортувањето, фотосинтезата и процесите на раст и развој. Кога одделни делови ќе се отстранат од родителските растенија, нивната способност за повторно губење вода со процесот на транспирација се елиминира, но се зголемува осетливоста на воден стрес. Факторите што влијаат врз загубата на вода се релативната влажност, внатрешната температура на производот, температурата на околната средина, брзината на ветерот и др. Транспирацијата е резултат на морфолошки и анатомски карактеристики, односот на површината и волуменот (табела 4), површинските повреди, степенот на зрелост, релативната влажност на воздухот и струењето на воздухот. Сите зеленчуци губат вода по бербата како резултат на испарувањето. Помалите загуби може да се толерираат, додека поголемите доведуваат до промени при кои производот губи во свежина, овенува односно набрчкува, станува жилав или не е за употреба. Поради високата содржина на вода (65 - 95 %) во зеленчукот, видливи знаци на венење и загуба во свежината се јавуваат кога зеленчукот ќе изгуби од 3 % до 8 % од својата маса (табела 5). Водата ја губи зеленчукот од природните отвори и повредените места. Интензитетот на загуба зависи од структурата, градбата и кондицијата на зеленчукот, како и од влажноста и температурата на воздухот, струењето на воздухот, атмосферскиот притисок и др.

Табела 4. Однос на површината и волуменот кај собраниот зеленчук

Однос на површината спрема волуменот (cm ² /cm ³)	Растителен вид
50 – 100	поединечни листови: спанаќ, салата, магнонос, гевеиз
5 – 10	легуминози (плодови), гевеиз
0.5 – 1.5	клубени, коренест зеленчук, кромид, краставица
0.2 – 0.5	крупни главици на зелка, крупни ротквици, тикви

Извор: Ilić et al., 2009.

Табела 5. Максимална загуба на вода (%) кај зеленчуците за време на чување

Растителен вид	Загуба %	Растителен вид	Загуба %
Шпаргла	8	Спанаќ	3
Цвекло (зрело)	7	Цвекло (младо)	5
Морков	8	Морков (везици)	4
Келњ пупчар	7	Ротквица (везици)	5
Карфиол	7	Грашок (мешунка)	5
Пиперка	7	Брокола	4
Краставица	7	Салата	3
Пченка шеќерна	7	Праз	7
Пашканат	7	Компир	7
Геревиз	10	Кромид	10

Извор: Ilić et al., 2009.

За време на чувањето се случуваат големи структурни промени и во пигментите. Ваквите промени може да бидат пожелни и непожелни, а се резултат на загуба на хлорофил, развој на каротеноиди (жолта, портокалова и црвена боја), развој на антоцијани и други фенолни компоненти. Скробот се конвертира во шеќери кај компирот, а кај шеќерната пченка е обратно. За време на созревањето доаѓа до омекнување на ткивата како резултат на разградувањето на полисахаридите како пектин, целулоза и хемицелуза. Понекогаш се појавува лигнификација (одрвенување), која најчесто се јавува кај шпарглата и коренестиот зеленчук.

Проникнувањето, издолжувањето и проникнувањето на семето за време на чувањето се непожелни процеси. Проникнувањето и ожилувањето се јавува кај компирот, кромидот, лукот и други коренести видови и во голем процент ја намалува нивната пазарна вредност. Изданоците на шпарглата продолжуваат да се издолжуваат за време на чувањето, а процесот се забавува со нивно сместување во амбалажа во хоризонтална состојба. Понекогаш за време на чувањето на зеленчукот може да дојде до прортување на семето внатре во плодот од пиперка и домати, што е непожелно.

Фотосинтезата е процес при кој зелените растенија усвоената светлосна енергија ја претвораат во хемиска. На неа не се обрнува големо внимание во процесите на чување на производите. Ова е резултатот на фактот што поголемиот дел од зеленчуците содржат малку хлорофил, а зеленчукот обично се чува на темно. Некои зеленчуци имаат можност да ја изведуваат фотосинтезата, а некои може да ги користат нејзините продукти со преместување од листовите во органите каде што се складира резервна материја, односно можат да дораснуваат (праз, карфиол). Овие процеси може да се одвиваат кај органите што содржат зелена боја, како што се плодовите на зелената пиперка, лисните дршки, петелките и листовите. Корените и клубените не содржат хлорофил, но се способни да го синтетизираат доколку се изложат на светлина. Формирањето на хлорофил пред и по бербата го влошува квалитетот и треба да се избегнува.

Растенијата и растителните делови минуваат низ динамични, генетски контролирани процеси на раст и развој, а завршуваат со стареењето или изумирањето. Развојните стадиуми како што се дормантност, цветање, абсцисија и стареење се значајни за многу производи што се чуваат.

Дормантноста претставува период на прекинување на порастот кај многу растителни видови и нивни делови (луковици, клубени, пупки, семе). Во природата дормантноста служи за одложување на подоцниот раст и развој во поволни услови на надворешната

средина. Така многу растенија и нивни делови се дормантни за време на продолжен ладен или сув период.

Механичките повреди што доведуваат до создавање на отворени рани или набивања доведуваат до зголемени загуби како од испарување така и од напад на патогени микроорганизми. Исто така, за време на чувањето, можноста за инфекција е поголема кај зрелите отколку кај незрелите плодови.

3.2.2. Надворешни фактори

Врз должината на чување и трајноста на свежите зеленчуци големо влијание имаат следниве надворешни фактори: температурата, релативната влажност на воздухот, светлината и составот на воздухот.

Температурата е надворешен фактор што влијае врз интензитетот на промените врз собраниот зеленчук. При покачување на температурата на секои 10 °C од оптималната, се зголемува расипувањето на зеленчукот за 2 до 3 пати. Изложеноста на зеленчукот на неповолни температури доведува до физиолошки процеси на разградување и до негово брзо распаѓање. Температурата често влијае врз продуктивноста на етилен, намалување на кислородот и зголемување на CO₂. Ртењето на спорите и интензитетот на пораст на патогените, исто така, зависи од температурата. При чување на ладно, на температура од околу 5 °C непосредно по бербата, се намалува опасноста од развој на *Rhizopus*. Промените под влијание на температурата за време на чувањето кај зеленчуците зависи од многу причини: вид, сорта, растителен дел, морфолошки и физиолошки карактеристики и времето на изложување. Повеќето тропски и суптропски видови се оштетуваат на ниски температури (0 - 10 °C). Кај овие видови повреди се појавуваат на температура над 0 °C. Ова е важно да се знае поради текот на управување и чување на растенијата и можноста за користење на ниските температури во текот на чувањето. Степенот на оштетување при ниски температури зависи од температурата, нејзината должина, осетливоста на зеленчукот на ниски температури и др. Меѓу најосетливите зеленчуци се: шпарглата, боранијата, пченката, краставицата, патлиџанот, бамјата, тиквата, некои сорти компир, сладок компир и др. Минималните температури при кои настануваат оштетувања се различни.

На пример: Оштетување на плодот на диња настанува на температура 7 – 10 °C, додека кај краставицата и патлиџанот на 7 °C.

Директните оштетувања предизвикани од ниските температури во основа имаат физичка природа. По долго изложување на растенијата осетливи на ниски температури се губи структурата на мембраната, како и промените во активноста на ензимите и др. Овие се секундарни промени настанати поради ниски температури. Специфичните физички и хемиски промени варираат во зависност од растителниот вид. Оштетувањето може да биде како: одложено зреење, губење на боја, разградување, овенување, болест и др. Директните и индиректните оштетувања од ниски температури може да доведат до секундарни оштетувања, до губење на квалитетот, зголемена осетливост на болести и пропаѓање на растенијата. Оштетувањето од ниски температури не се случува само при чувањето туку и при транспортот, дистрибуцијата и продажбата. Зеленчукот што се чува се разликува и според температурата на која смрзнува и по интензитетот на оштетувањето добиено при замрзнување.

За многу градинарски култури смрзнувањето се случува на температура од 0 °C и има големи последици во намалување на квалитетот. Способноста на ткивата да

поднесуваат ниски температури зависи од влажноста. Ткивата што содржи мала влага имаат мали количества вода што може да се претвори во замрзнати кристали во клеточниот или вонклеточниот простор при ладање. Мразот што се создава во меѓуклеточниот простор ги оштетува клетките. Кога интензитетот на ладење е бавен, преминот на водата низ мембраната е доволно брз за да не дојде до образување мраз во внатрешклеточните простори, така што меѓуклеточните кристали на мразот не се формираат. Спротивно на ова, брзото ладење доведува до формирање мраз внатре во клетките. За повеќе зеленчуци, точката на смрзнување е нешто под 0 °C, и се движи од -1 до -2 °C. Штетите стануваат видливи дури кога дејството на ниските температури ќе заврши. Последиците од ниските температури се гледаат во вид на влданување, обезбојување, нееднакво зреење, кондензација на вода на површината, гниење и др.

За многу зеленчуци се препорачува да се чуваат или да се транспортираат на температура од 1 до 3 °C. Врз основа на осетливоста на ниски температури, сите зеленчуци се делат во три категории и тоа: многу осетливи, средно осетливи и малку осетливи (табела 6).

Табела 6. Поделба на зеленчуците во зависност од осетливоста на чување на ниски температури (1 до 3 °C)

Многу осетливи	Средно осетливи	Малку осетливи
Шпаргла	Брокола	Цвекло
Боранија	Зелка (рана)	Кељ пупчар
Краставица	Морков (во врзоп)	Зелка
Салата	Карфиол	Кељ
Бамја	Геревиз	Алабаш
Патлиџан	Кромид	Пашканат
Пиперка	Магдонос	Ротква
Домат	Спанаќ	Репа

Извор: Ilić & Fallik, 2002.

Високата температура претставува една од критичните фактори за одржување на квалитетот на собраниот зеленчук. Границата на издржливост на растенијата на високи температури е различна во зависност од: видот, сортата, степенот на развото, условите на средината и растителниот дел. Повредите на растенијата здобиени од високи температури зависат и од времето на изложеност. Растенијата што се изложени на доста високи температури за краток период се поотпорни на повреди во споредба со оние што се изложени на ниски температури за истиот период. Штетите настанати на растенијата од високи температури можат директно да ја оштетат мембраната, да доведат до загуба на масти, протеини и денатурација на нуклеинските киселини. Тука ги вклучуваме и штетите што можат да доведат и до неурамнотеженост на метаболизмот и на други промени. Индиректните последици од високите температури доведуваат и до инхибиција на синтеза на пигменти, појава на прегори и влдантини - лезии на површината. Кај домотот, високата температура може да ја измени синтезата на пигментот при зреењето, како и губење на протеините. На температура од 32 до 38 °C се синтетизираат само жолтите пигменти, односно се губат црвените пигменти. Омекнувањето на домотот при дозревањето може да биде последица од наизменично изложување на ниски или високи температури. При чувањето, влијанието на високите температури доведува до намалување на долговечноста и намалување на квалитетот. Нагло опаѓање на релативната влажност на воздухот може да го зголеми губењето на вода од свежиот зеленчук, со што се намалува

неговиот квалитет. Загубите на вода поголеми од 2 % може да доведат до овенување на зеленчукот, но тоа зависи од самиот вид.

За подолго чување на зеленчуците, потребна е висока релативна влажност на воздухот. За да се намали губењето на вода, односно венењето, зеленчукот треба да се обложи со восок, фолија, да се пакува во мраз и др. Релативната влажност во складиштата и транспортните средства може да се регулира со зголемување на влагата (додавање вода во вид на магла или спреј, квасење на подот во складиштето), регулирање на движењето на воздухот и вентилација и одржување на температури на околу 1 °C. Релативната влажност може да се зголеми и за време на продажба со прскање на зеленчукот (лиснат зеленчук, коренест зеленчук, грашок и боранија). Губењето на вода е во корелација со интензитетот на дишење. Во зависност од потребата за релативна влажност на воздухот при складирањето, градинарските видови се делат на три групи (табела 7). Најголем број градинарски видови припаѓаат на групата што добро се чува при висока влажност на воздухот од 90 до 98 %. Во ова група спаѓаат: лиснатиот зеленчук што брзо губи вода и вене. Останатите две групи зеленчук што се чуваат на повисоки температури бараат и нешто пониска релативна влажност на воздухот од 85 до 95 %. Долгото чување на зеленчукот зависи и од ускладеност на релативната влажност на воздухот и температурата. Високата релативна влажност треба да ја следи пониската температура и обратно.

Табела 7. Поделба на зеленчуците во зависност од потребата за релативна влажност на воздухот (%) за време на чувањето

I група 90 – 98 % 0 – 2 °C		II група 85 – 95 % 7 – 10 °C	III група 85 – 95 % 13 – 18 °C
Артичока Шпаргла Салата Ендивија Цикорија Спанаќ	Шеќерна пченка Шеќерен грашок Морков Магдонос Геревиз Пашканат	Краставица Патлиџан Вигна Бамја Пиперка Феферони	Диња Кромид Лук Компир Сладок компир Домат - зрел - за дозревање Корнишони
Зелка Кељ Кељ пупчар Брокола Алабаш Кинеска зелка Зачински растенија (освен босилек)	Црн корен Ротква Репа Млад кромид Шалот Печурки	Чајот Боранија Босилек	

Извор: Ilić & Fallik, 2002.

Во текот на чувањето, светлината кај повеќето зеленчуци треба да се избегнува поради тоа што предизвикува загуби во квалитетот. На пример, кога компирот ќе се изложи на светлина добива зелена боја, што е резултат на создавање хлорофил (кој не е опасен во исхраната). Меѓутоа, кај компирот, синтезата на хлорофилот обично е проследена со акумулација на токсични алкалоиди.

Растението и растителните делови може да се подложат на светлосен стрес по бербата, што значајно го менува нивниот квалитет и продажната вредност. Стресот може да настане поради недостаток или поради премногу светлина во зависност од видот на зеленчук. Повредите настанати во текот на зголемувањето на светлината, може да влијаат врз развојот на секундарни стресови (топлина и суша). Продирањето на светлина кај зеленчукот го зголемува нивото на енергија и доведува до создавање топлина. Оваа топлина не е правилно распоредена и затоа може да предизвика секундарни топлотни стресови. Зголемувањето на секундарните стресови ја зголемува загубата на вода од ткивото, што предизвикува прегори.

Во ткивата со хлорофил (листовите), силната светлина ја намалува концентрацијата на хлорофил и го зголемува жолтилото. Вообичаено, хлорофилот во листовите е заштитен од фотооксидација со каротинот и другите пигменти. Меѓутоа, кога светлината е многу интензивна, капацитетот на заштитата на молекулите од фотооксидација е недоволен и набрзо се случува распаѓање на хлорофилот. Степенот на повреда при светлосниот стрес најчесто зависи од видот, сортата, условите на растење, интензитетот на светлина и должината на дејствување на овие стресни ситуации.

Други поинакви облици на стрес се случуваат во производите што се одгледувани во отсуство на светлина (коренести зеленчуци). Многу слаб интензитет на светлина по бербата (25 lux) може да доведе до појава на хлорофил. По бербата, светлината може да предизвика непожелни ефекти преку создавање на „зелени рабови“ кај морковите.

Ултравioletовата радијација сè уште не претставува значаен стрес во текот на производството и процесот на чување на растенијата. Најголемиот дел од ултравioletовото зрачење од сонцето се филтрира низ озонскиот слој и горните делови на атмосферата пред доаѓањето на површината на земјата. Растенијата, исто така, имаат развиено органски компоненти, на пр. антоцијани, кои го апсорбираат ултравioletовото зрачење и делуваат како заштита.

Составот на воздухот има одлучувачка улога во должината на чување на зеленчукот. Така, изменетата атмосфера, најчесто ја намалува концентрацијата на кислород од 21 % во надворешниот воздух на 1 до 5 %. Содржината на јаглерод диоксид од 0,03 % во обичната атмосфера може понекогаш во текот на чување да се зголеми на 10 до 15 %, па и повеќе кај некои зеленчуци. Овие промени може да бидат последица на вакуум-пакувањата или воведување на посакуваниот гас (CO_2 или O_2) со вбригување или со помош на модифицирана атмосфера на пакување (МАП).

Со намалување на O_2 или зголемување на CO_2 може да се забави дишењето, да се одложи зреењето, да се намали продукцијата на етилен, да се одложи омекнувањето, да се забави разградувањето, да се задржи бојата, да се зачуваат витамините и сл. Со намалувањето на O_2 и зголемувањето на CO_2 во моментот на дишење и зреење на плодовите може кај некој зеленчук да доведе до зголемување на анаеробното дишење, до губење на бојата и други процеси на физиолошко разградување. Поради тоа, потребно е да се знае границата на толеранција т.е. подносливост спрема содржината на O_2 односно CO_2 . Подносливост, односно толеранција на модифицираната атмосфера може да зависи од степенот на зрелоста, температурата за време на чувањето во изменетата атмосфера, претходното чување на зеленчукот и брзината со која атмосферата е изменета. Температурата е најдоминантен фактор во развојот на изменетата атмосфера и зачувување на квалитетот воопшто. Ова е резултат на тоа што свежиот зеленчук дише, троши кислород и произведува јаглерод диоксид и вода.

4. ФАКТОРИ ШТО ВЛИЈААТ ВРЗ КВАЛИТЕТОТ НА ЦВЕЌЕТО

4.1. Предбербени фактори

Квалитетот на режените цвеќиња и другите украсни растенија е под силно влијание на неколку предбербени фактори како што се: генетиката, светлината, температурата, почвата, хранливите материи, релативната влажност, должината на денот, концентрацијата на CO₂ во воздухот, примената на хемиски материи, наводнувањето, болестите и штетниците. Предбербените услови влијаат врз квалитетот на режените цвеќиња од 30 до 70 %.

Разликите во трајноста на цвеќето во вазна зависат од цветниот вид и сортата. Антуриумот и орхидејата во вазна траат подолго за разлика од розите и каранфилите. Исто така, трајноста на криновите во вазна е пократка за разлика од герберите. Трајноста на цвеќето во вазна зависи и од одрвенувањето на цветното стебло, наводнувањето и складирањето.

Светлината е фактор што регулира неколку физиолошки процеси, како што се: синтезата на хлорофил, фототропизмот, дишењето и отворањето на стомите. Повеќето од цветните видови бараат висок интензитет на светлина (минимум 30 000 lux). Апсорпцијата на црвената светлина (625 – 700 nm) преку пигментот фитохром е од суштинско значење за производството на јаглехидрати, кои пак ја детерминираат трајноста на режените цвеќиња. Познато е дека трајноста во вазна кај каранфилите и хризантемите е подолга при повисок интензитет на светлина. Ниските температури поврзани со нискиот интензитет на светлина и краткиот ден за време на зимата, ја намалува трајноста на каранфилот, герберот и розата во споредба со долгите топли денови во лето. Повеќе светлина значи подобро разгранување (фикус), потешки и подобро обоени цветови (каранфил), подобро обојување на листовите (кротон), посилни стебла, повеќе цветни пупки и помало абортирање на цветовите. Утврдено е дека намалувањето на достапната светлина пред берба го намалува послебербениот живот на режените цвеќиња. Нискиот интензитет на светлина предизвикува прекумерно издолжување на цветните стебла и се одложува одрвенувањето на стеблото, што резултира со нивно виткање (рози, каранфили, гербери). Пупките на розите одгледувани во услови на слаба светлина имаат бледо обоено венче, но при третирање со шеќерни раствори имаат нормално обоени венечни ливчиња. Комерцијалните цветни конзерванси помагаат во одржување на бојата на цветот и неговиот квалитет. Интензитетот на светлина е важен за аклиматизација на лисно декоративните цветни видови. Растенијата што потекнуваат од сончеви области се разликуваат од оние што потекнуваат од области со помал интензитет на светлина во поглед на светлосната компензациона точка. Намалувањето на интензитетот на светлина под светлосната компензациона точка е секогаш непожелен за порастот на цвеќињата и резултира во намалување на резервните шеќери и хлорофилот, како и намалување на дебелината на лиската, бледозелена боја на лиската и понекогаш венење. Цвеќињата што имаат ниска светлосна компензациона точка успешно се одгледуваат во услови на намален интензитет на светлина. Во услови на слаб интензитет на светлина, цвеќињата може дополнително да се осветлат со употреба на бели флуоресцентни светилки.

Сите физиолошки и биохемиски процеси поврзани со порастот на цвеќињата и приносот се поврзани со температурата.

Температурните барања за нормален пораст и цветање на одредени цветни видови се дадени во табела 8.

Табела 8. Температурни барања на одредени цветни видови

Вид	Температурни потреби (°C)
гладиола	20 – 25
роза	16 – 25
орхидеа	10 – 25
каранфил	10 – 18
хризантема	13,5 – 18,5
свезда, астер	10
георгина, далија	10 – 20

Извор: Bhattacharjee & De, 2005

Високите температури на отворено ја намалуваат трајноста во вазна, како и квалитетот на режените цвеќиња. На високи температури, складираните јаглехидрати во цветовите брзо се распаѓаат за време на дишењето, а транспирацијата се интензивира. Утврдено е дека со намалување на температурата пред берба од 21 до 24 °C на 12 до 15 °C кај розата се намалува периодот на чување во вазна. Сортите роза карол и д-р верхаг („Carol“ и „Dr. Verhage“) одгледувани на високи температури имаат многу бледи цветови, додека пак ако се берени во фаза на пупка и чувани во раствор од сахароза имаат нормално обоени цветови. Порастот и развојот на каранфилите многу зависи од ноќните температури. Ниските температури под 9 °C доведуваат до исциглување на растенијата. Дневната температура од 16 °C е оптимална за производство на карнафили. Зголемувањето на температурата од 10 °C на 27 °C во времетраење од една недела пред бербата доведува до намалување на трајноста во вазна за 4 до 7 дена на амбиентална температура. Високиот интензитет на светлина во текот на денот доведува до зголемување на дневните температури, што резултира со намалување на нивото на шеќери во цветовите за време на бербата. Исто така, постојат повеќе специфични случаи за влијанието на температурата. Така на пример, должината на интернодиите се зголемува на пониска температура, додека кај розите се зголемува бројот на венечни ливчиња со намалување на температурата и доведува до деформации на цветот. Лисно декоративните растенија најдобро растат кога разликите на дневната и ноќната температура изнесуваат 5 – 8 °C.

Релативната влажност на воздухот може да предизвика развој на габни и бактериски заболувања, што доведува до повреда на цвеќињата за време на чувањето и транспортот. Повредените цветови ја губат водата многу брзо и ослободуваат големи количества етилен. Ниската влажност може да предизвика кафено обојување на краевите на листовите, како и тенки лиски. Високата влажност може да предизвика полесна апсорпција на загадени честички од воздухот преку кутикулата или стомите. Циркулацијата на воздухот е задолжителна за да се спречи негативниот ефект на високата релативна влажност. Релативна влажност од 90 % до 92 % е најчесто препорачана за чување на сите цветни видови.

Хранливите елементи како што се: азот, фосфор, калиум, калциум, магнезиум, сулфур, железо, манган, бор, цинк и молибден, играат важна улога во порастот и развојот на цвеќињата.

Азотот е значаен елемент за структурата на цвеќињата и нивната функција, бидејќи има важна улога за синтеза на аминокиселини, пурини, пиримидини, хлорофил и коензими. Релативното количество на азот во споредба со јаглехидратите во растенијата укажува на односот помеѓу протеините и складираните јаглехидрати и влијае врз порастот и цветањето. За повеќе украсни растенија се препорачува доза од 150 до 200 ppm азот. Постои позитивна и значајна корелација помеѓу снабденоста со азот за време на

одгледувањето и квалитетот за време на чувањето на декоративните цвеќиња за внатрешно уредување. Различните сорти цветни видови бараат различни дози на азот за подобар принос и подолг послебербен период (пр. роза).

Фосфорот е важен елемент за нуклеинските киселини, коензимите и фосфолипидите. Фосфорот во комбинација со органските материи формира стабилни енергетски комплекси ADP и ATP за време на ензимските реакции. Овој елемент е важен за развој на отпорни и здрави цвеќиња. Фосфорот го забрзува отворањето на цветовите, го зголемува примањето на вода, влијае врз зголемување на цветните пупки и трајноста во вазна.

Калиумот го регулира ензимскиот систем, што е поврзан со фотосинтезата и дишењето, метаболизмот на јаглехидратите и транспортот на неорганските и органските материи во цвеќето. Калиумот е најдостапен клеточен катјон што ги неутрализира анјоните во цитоплазмата. Во поголеми дози, калиумот ја зголемува масата и димензиите на цветовите. Зголемената доза на калиум, исто така, го поттикнува отворањето на цветовите. Се препорачува доза од 200 ppm калиум за повеќе цветни видови како што се: роза, каранфил, хризантема и крин.

Односот меѓу NPK е одлучувачки за порастот и цветањето кај цвеќињата. Пример, односот од 12 : 12 : 6 NPK е оптимален за производство на рози и придонесува за поголема трајност на цветовите.

Недостатокот на калциум, калиум и бор ја намалува трајноста во вазна кај каранфилите. Предвременото виткање на цветните стебла може да се спречи со употреба на калциум, кој ги зацврстува клеточните ѕидови и ја регулира пермеабилноста на мембраната. Високите ЕС-вредности за време на производството на цвеќето, доведува до покуси цветни стебла (гербер, хризантема, роза), помала маса на цветните стебла (роза), послаби цветни стебла (роза), подобро обојување на листовите кај кротонот и намалување на бројот на цветови кај азалеата. Прекумерното количество на растворливи соли влијае врз апсорпцијата на вода и на други хранливи материи.

Украсните растенија може да се поделат во три групи во зависност од осетливоста на растворливи соли и тоа:

1. Високо осетливи на соли: калцеоларија, хризантема, цинерарија, колеус, гераниум, петунија,
2. Средно осетливи на соли: бегонија, примула, роза,
3. Толерантни на соли: божиќна ѕвезда.

Стресот предизвикан од прекумерно или несоодветно количество вода во супстратот ја намалува трајноста и квалитетот на режениот цвет. Така на пример, каранфилите одгледувани за режен цвет, во услови на послаб воден режим имаат подолга трајност во вазна, за разлика од оние одгледувани во услови на поголем и оптимален режим на наводнување. Покрај тоа што водата е универзален растворувач во одвивањето на биохемиските процеси во клетките и ткивата, таа помага во апсорпција на минералните материи и транспортот на јаглехидратите. За порастот на цвеќињата, краток период на поголем воден стрес е повеќе штетен за разлика од продолженото дејство на умерен воден стрес. Најдобар квалитет кај розите се добива кога се наводнува еднаш до двапати во текот на денот или со постојано наводнување со систем капка по капка - 12 часа, со цел да се намали водениот стрес.

Послебербениот живот и квалитет е значајно зависен од сезоната на одгледување и времето на берба. Хризантемите одгледувани за време на пролетта и летото покажале подолг период на чување во вазна за разлика од оние одгледувани во зима.

Зголемената трајност на режените цветови е поврзана со интензитет на светлина. Розите собрани попладне имаат подолга трајност во вазна за разлика од оние собрани наутро. Синтезата на поголеми количества јаглехидрати за време на денот и нивната употреба преку дишењето во текот на ноќта влијаат врз трајноста на режените цвеќиња. На пример, розите подолго се чуваат во текот на зимата отколку за време на летото во амбиентални услови. Квалитетот на цветовите во различни сезони на одгледување се менува како резултат на влијанието на температурата и/или светлината, што пак влијае врз водниот режим на цвеќињата.

Со поголема концентрација на CO₂ може да се постигне добар квалитет на цвеќињата, порано цветање, повеќе цветови, поголем принос и побрз пораст и развој (табела 9). Збогатувањето со јаглерод диоксид доведува до забрзување на фотосинтезата т.е. карбоксилација и намалување на фотореспирација. Зголеменото ниво на јаглерод диоксид доведува до зголемување на количеството на суви материи кај каранфилите. Розите со поголем број венечни ливчиња, подолги и подебели цветни стебла се произведуваат во услови на збогатено количество на CO₂. Хризантемите одгледувани во услови на зголемено количество на CO₂ од 1 000 до 2 000 ppm покажуваат поголема должина на стеблото, зголемена свежа маса, број на листови и трајност на режениот цвет.

Табела 9. Ефекти од зголеменото ниво на CO₂ на порастот и цветањето на некои цветни видови

Вид	Концентрација на CO ₂ (ppm)	Ефект
Хризантема	700 – 900	поголем пораст, покус период на одгледување, подобар квалитет на цветот
Роза	1 000 – 1 500	намален број на неродни изданоци, повисок принос, подолги и поцврсти цветни стебла
Лале	1 000 – 1 500	нема поголемо корисно дејство
Каранфил	1 000 – 1 500	подобро странично гранење, побрз пораст на младите растенија, повисок принос и подобар квалитет на стеблото
Бегонија	700 – 900	го забрзува порастот, покус период на одгледување и покрупни цветови

Извор: Bhattacharjee & De, 2005

Предбербената употреба на хемиски материи, како бензиладенин, индолоцетна киселина, гиберелинска киселина, ретарданти на пораст како В-9 (даминозид), ССС (хлормекват хлорид), А-Rest, Phosphon-D, го подобруваат квалитетот и трајноста на цветните видови. Бензиладенинот го поттикнува формирањето на странични изданоци и индиректно го поттикнува формирањето на цветови кај розата. Предбербената апликација на бензиладенин ја зголемува толеранцијата на ладно и трајноста на антуриумот. Гиберелинската киселина го поттикнува формирањето на цветови, ја зголемува масата и дијаметарот на цветовите. Апликацијата на гиберелинска киселина (50 – 100 ppm) го

подобрува послебербениот квалитет кај розите. Фолијарната апликација на CCC (хлормекват хлорид) од 1 000 ppm ги зголемува димензиите на пупките, вкупното примање вода, дијаметарот на цветовите и димензиите на венечните ливчиња на розата. Хемиските ретарданти за пораст како Phosphon-D, CCC (хлормекват хлорид), SADH (succinic acid 2, 2-dimethylhydrazide) и Ancymidol ја регулираат должината на стеблото, дебелината на листовите и толерантноста на растенијата на стрес и го подобруваат обојувањето на литовите. Вкупните растворливи шеќери и слободните аминокиселина кај режените рози се под директно влијание на предбербеното прскање со хлормекват, даминозид и етрел.

Редовната превентивна заштита за време на производството на цвеќиња спречува појава на инфекции предизвикани од габи, бактерии, како и повреди од пајаци и инсекти. Болестите и штетниците ги напаѓаат листовите и цветовите, што на крај доведува до влошување на квалитетот. Оштетените ткива овенуваат и произведуваат етилен, што доведува до предвремено стареење и опаѓање, како на листовите, така и на венечните ливчиња. Микроорганизмите како *Botrytis*, *Alternaria*, *Puccinia*, *Cryptosporella*, *Actinonema* и *Diplocarpon* го стимулираат производството на етилен во растителните ткива. Васкуларните заболувања го попречуваат транспортот на хранливите материи и водата и влијаат врз послебербениот живот и квалитет, додека габите како *Pythium* и *Rhizoctonia* доведуваат до скапување на стеблото или коренот на цвеќињата. Во периодот на производство на расад, задолжително е превентивно прскање против пламеница и ботритис. Болестите како ботритис може да се намалат со одгледување на цвеќињата на ниска релативна влажност.

4.2. Фактори за време на берба

Фазата на берба на режените цвеќиња, како и времето и начинот на берба се од значителна важност за трајноста на режените цвеќиња. Генерално, цвеќињата остануваат во тургор за подолг период, доколку се собрани во соодветната фаза на развој. Цвеќињата собрани во понапредни фази траат пократко од оние собрани во пораните фази. Оптималната фаза на берба зависи од цветниот вид, сортата, сезоната, оддалеченоста од пазарот и изборот на купувачот. Цвеќињата се берат во порана фаза, доколку станува збор за поодалечени пазари, а во подоцна фаза доколку се работи за локален пазар. Цвеќињата што се собрани прерано не се отвораат правилно, а оние собрани подоцна брзо венеат. Жолтите сорти на рози се берат порано, додека белите малку подоцна од розовите и црвени сорти на рози. Некои цвеќиња како розата, каранфилот, гладиолата, кринот, перуниката, фрезијата и лалето, може да се берат во фаза на пупка, бидејќи нивните пупки полесно се отвораат во вода, додека пак цветовите на далија, гербер и орхидеја мора да се берат во полн цвет.

Оптималното време на берба зависи од видот на цветето и климатските услови. Се препорачува бербата на цвеќињата да биде кога температурата е умерена, бидејќи високите температури доведуваат до забрзана респирација и прекумерна загуба на вода. Цвеќињата треба да се берат наутро или навечер. Наутро цвеќињата остануваат во тургор поради намалената транспирација во текот на ноќта. Но, цвеќињата собрани наутро се поподложни на габни инфекции.

Цветните стебла задржуваат поголемо количество на резервни шеќери доколку се берат попладне. Цвеќињата како роза, хризантема и гербер се препорачува да се берат наутро, бидејќи брзо ја транспираат водата. Цвеќињата треба да бидат ставени во вода или раствор веднаш по бербата.

Цветните стебла треба да се берат на правилен начин и да се користат остри ножеви или ножици за сечење на цветните стебла. Аголот под кој треба да се берат цвеќињата

треба да е кос, а стеблата не треба да се оштетуваат или згмечуваат, особено оние што се поцврсти. Косината на отсечениот дел обезбедува поголема површина за апсорпција на поголеми количества вода. Полесно се берат стебла што се помалку дрвенести. Цврстите и одрвенетите цветни стебла најчесто се близу до почвата и затоа не треба да се сечат толку ниско, бидејќи трајноста во вазна се намалува како резултат на помалата апсорпција на вода. На пример, стеблата од хризантема треба да се берат најмалку 10 cm над површината на почвата. Розите се берат со оставање на најмалку два листа на стеблото. Некои цвеќиња, како далија и божиќна ѕвезда, излучуваат млечен растителен сок, па затоа веднаш по бербата краевите на цветните стебла треба да бидат потопени во топла вода (89-90 °C) за неколку секунди.

4.3. Послебербени фактори

Послебербениот живот на режените цвеќиња зависи од низа различни надворешни фактори како што се: температура, светлина, влажност, квалитет на вода, остливост на етилен, вентилација, пакување и болести и штетници.

Оптималната температура е главен фактор што ја определува трајноста на цвеќињата. Отворањето на цветните пупки и степенот на стареење се забрзува на повисока температура. На пониска температура се намалува дишењето и цветовите произведуваат помало количество етилен и размножувањето на микроорганизмите е со намален интензитет.

Тропските цвеќиња се многу осетливи на ниски температури и треба да се чуваат на повисока температура (8 – 15 °C). Температурата има важна улога за цвеќињата собрани во пораните фази на развој и влијае врз полното отворање на пупките до крајната дестинација. Во ваков случај каранфилите може да се чуваат на температура од 0 °C, розите на 1 °C, гладиолите на 4 °C, стрелициите на 8 °C и антуриумите, тропските и суптропските орхидеи на 10 °C.

Повисоките температури го забрзуваат отворањето на цветовите и го скратуваат периодот на чување во вазна. Стапката на рехидратација на режените цвеќиња по бербата, сортирањето и транспортот е под силно влијание на температурата. Забрзана рехидратација кај хризантемата е забележана при пониска температура на водата отколку при пониска температура на воздухот. За лиснодекоративните растенија мора да постои разлика во дневната и ноќната температура за околу 5 до 8 °C. Божиќната ѕвезда треба да се транспортира на температура помеѓу 13 °C и 16 °C за да се спречи обезбојувањето на прицветните ливчиња како резултат на повреди од ниски температури.

Светлината е посебно значајна за транспорт на подолги дестинации или за продолжено чување на *Alstromeria sp.*, *Chrysanthemum sp.*, *Dahlia sp.*, *Gladiolus sp.* Поголемиот интензитет на светлина е значаен за отворање на пупките кај режените цвеќиња. Цветовите на каранфилите може да се чуваат подолго време на темно без да се наруши нивниот квалитет. Хризантемите за време на чувањето треба да се осветлуваат со интензитет од 500 до 1000 lux за да се спречи пожолтувањето на листовите. Потемнувањето на венечните ливчиња на розата се смета дека е резултат на пробивањето на ултравиолетовата светлина преку покривните материјали на заштитените простори.

Саксиските растенија, при подолг транспорт, најчесто се транспортираат на темно. Сепак, треба да се има предвид дека подолгиот транспорт на темно предизвикува пожолтување на новите врвни листови и цветови, како и издолжување на интернодиите. Растенијата како *Aglaonema sp.*, *Brassia sp.* и *Yucca sp.* може да се чуваат на темно за време од 30 дена без загуба во квалитетот. Некои саксиски цвеќиња имаат потреба од светлина

со интензитет од 6 000 до 12 000 lux по транспортот на темно. За да се спречи паѓањето на листовите кај божиќната ѕвезда, неопходно е осветлување еднакво или поголемо од 7 до 10 $\mu\text{mol m}^{-2}\text{S}^{-1}$ на температура од 16 до 21 °C.

Режените цвеќиња треба да се чуваат на 90 до 95 % релативна влажност за да се одржат во тургор. Цвеќињата покажуваат симптоми на венење кога ќе изгубат 10 – 15 % од нивната маса. Транспирацијата од листовите се намалува со зголемување на релативната влажност. Но, треба да се има предвид дека цветовите може да се инфицираат од габни и бактериски болести доколку се чуваат на повисока температура и повисока релативна влажност.

Саксиските цвеќиња треба да се наводнат 24 часа пред транспортот, а потоа да се транспортираат при релативна влажност од 80 до 90 %.

Квалитетот на водата е дефиниран со pH и ЕС-вредноста, содржината на фитотоксични елементи и микроорганизми што ги запущуваат спроводните садови на цветните стебла и со тоа ја намалуваат трајноста во вазна. Составот на водата од водовод влијае врз трајноста на цвеќињата, како и врз ефикасноста на хемиските раствори што се употребуваат за отворање на пупките.

Осетливоста на режените цвеќиња на засолена вода варира во зависност од видот на цветето. За режени гладиолите трајноста на цветовите се намалува кога концентрацијата на солите во растворот достигне 700 ppm, додека концентрација од 200 ppm е штетна за розите, хризантемите и каранфилите. Присуството на одредени јони може да влијае врз трајноста на режените цветови. Основните јони како калциум и магнезиум присутни во тврда вода се помалку штетни од јоните на натриум во мека вода.

Флуоридите се многу токсични за голем број цветни видови, со тоа што фрезиите, гладиолите и герберите трпат оштетување при концентрација од 1 ppm, додека хризантемите, розите и божиќната ѕвезда при концентрација од 5 ppm. Натриум бикарбонатот е исто така токсичен за розите.

Ниската pH-вредност на растворот за чување го продолжува периодот на чување во вазна. За киселувањето на алкалните раствори со сулфурна киселина и хипохлорна киселина ја продолжува трајноста на розите. При ниска pH-вредност, развојот на микроорганизмите во растворот е намален, со што се зголемува периодот на чување во вазна. Оптималната pH-вредност за продолжување на периодот на чување во вазна варира помеѓу 4 и 5.

Етиленот како фитохормон игра важна улога во регулација на стареењето кај цвеќињата (табела 10). Продукцијата на овој хормон е послабо и стабилно кај растенијата со формирани цветни пупки и кај оние со млади цветови. Наглото зголемување на продукцијата на етилен се забележува за време на созревањето на цветовите, отворањето на цветовите и стареењето. После тоа, продукцијата на етилен се намалува и останува на стабилно ниво. Концентрацијата на CO₂ (компетитивен инхибитор на етиленот) од 4 % го спречува свиткувањето на венечните ливчиња кај каранфилот. Продукцијата на етилен се состои од три фази: 1. Ниско стабилно ниво, 2. Забрзано зголемување на етиленот до максимални вредности и 3. Фаза кога продукцијата на етилен опаѓа. Продукцијата на етилен ги достигнува највисоките вредности неколку дена по бербата, пред да почне венењето на венечните ливчиња. Сензитивноста на етилен може да биде резултат на врската меѓу внатрешните фактори, како растителните хормони (апцисинска киселина), резервите на јаглехидрати и осмотската концентрација во ткивата од цветот. Високите температури, водниот стрес и ниските температури на чување придонесуваат за голема осетливост на етилен.

Табела 10. Класификација на цвеќињата во зависност од осетливоста на етилен

Многу осетливи цвеќиња	Релативно остливи цвеќиња
Алстромерија	Антуриум
Каранфил	Аспарагус
Делфиниум	Гербер
Еуфорбија	Лале
Фрезија	
Перуника	
Крин	
Нарцис	
Орхидеја	
Петунија	
Чавкина уста	

Извор: Bhattacharjee & De, 2005

Вентилацијата и соодветното пакување се од особена важност за квалитетот на цвеќињата. Треба да се обезбеди поголема вентилација со цел да се отстрани повисоката температура настаната како резултат на дишењето. Пред да бидат спакувани, цвеќињата треба да се разладат. Амбалажата при пакувањето треба да ги заштити цвеќињата од повреди.

Болестите и штетниците влијаат врз квалитетот на цвеќињата. Заболени и повредени цвеќиња произведуваат поголеми количини на етилен, кои го влошуваат квалитетот на цвеќињата. Развојот на болести во растворот за чување доведува до блокирање на спроводните садови, што е причина за пропаѓање на цвеќињата.

Инсектите, како што се лисните вошки и пајците, ги повредуваат цвеќињата, кои при тоа стануваат поподложни на болести и ја намалуваат употребната вредност.

5. СТАНДАРДИ ЗА СВЕЖ ЗЕЛЕНЧУК И ЦВЕЌЕ

Во октомври 1949 година, Одборот за аграрни проблеми при Економската комисија на Обединетите нации за Европа ја формира Работната група за стандардизација на лесно расипливи прехранбени артикли. Со намера да се земат предвид и производите што ја изгубиле својата прехранбена вредност, во 1974 година името на Работната група е променето во „Работна група за стандардизација на лесно расипливи производи“ (ЕЕЗ/АГРИ/7). Одборот ѝ доверил на Работната група задача за „утврдување заеднички стандарди за лесно расипливи прехранбени артикли и разгледување постапка на меѓународно ниво со намера да го обезбеди општото прифаќање на стандардите и системите на контрола“. Од 1954 година Работната група извршила најголем дел од предвидената работа во рамките на Женевскиот протокол за стандардизација на овошје и зеленчук. Овој основен документ е ревидиран во 1964 и 1985 година.

Во почетокот на своето работење Работната група го фокусирала своето внимание на стандардизација на свежо овошје, зеленчук и цвеќе и сегашната компилација на стандарди го содржи заедничкото делување на меѓународните експерти на ова поле за период од повеќе од 60 години. Работната група продолжува да ги прегледува стандардите и периодично, како исход се јавуваат амандмани или ревизии како рефлексивна на променетите околности во производните техники и барањата на пазарот. Стандардите за

дополнителни производи од комерцијална важност продолжуваат да се додаваат на оваа опширна листа.

Работната група и Советот на експерти за координација на стандардизацијата на свежо овошје и зеленчук работат во блиска соработка со ОЕЦД (OECD - Organisation for Economic Co-operation and Development) Шемата за апликација на меѓународните стандарди за овошје и зеленчук. ОЕЦД-шемата приготвува брошури за одреден број UN/ECE-стандарди за да ја олесни униформната интерпретација од страна на Контролната власт и други одговорни или заинтересирани за апликацијата на стандардите во меѓународната трговија. Брошурите го содржат официјалниот текст на UN/ECE-стандарди, компаративна сумарна табела на барања, фотографии што илустрираат соодветни барања во однос на квалитетот и коментари за ангажирани стручни лица во униформната апликација на стандардите.

Општите услови за продажба, кои директно се однесуваат на стандардите, се подготвени за употреба од страна на извозниците и увозниците на свежо овошје и зеленчук, во меѓународна трговија.

Стандардите се корисен документ за производителите и трговците со свежо овошје, зеленчук и цвеќе, како и за владините агенции и инспектори. Општите услови за трговија употребени заедно со UN/ECE-стандардите обезбедуваат комплетно покривање на комерцијалната стандардизација.

5.1. Одредби за примена на комерцијална стандардизација и контрола на квалитетот на зеленчук и цвеќе во меѓународниот сообраќај во Европа

Овде се дефинирани општите карактеристики што треба да се применат во фаза на извозна контрола на производот во меѓународниот сообраќај помеѓу или за европските земји, наменет за продажба или испорака на потрошувачот во неговата оригинална состојба.

1. Дефинирање на производот

Секој производ за чиј комерцијален квалитет се утврдени стандарди треба да е дефиниран во релативен стандард со име на родот и видот на кој им припаѓа (латинско име, ботаничка припадност). Овие стандарди треба да се напишани во согласност со соодветни анексирани стандарди што ја утврдуваат состојбата во која производот е наменет за пазар: свеж, сув или сушен.

Сепак група производи може да биде предмет на повеќе општи стандарди ако тоа го дозволуваат карактеристиките на производот.

2. Одредби за квалитет

а) Минимални норми

Производот во сите класи треба да исполнува минимални основни нормативи за здравствената состојба, чистота, изглед, влажност, отсуство на надворешни мириси и вкусови, созревање или зрелост. Според минималните нормативи одредени за специфични производи, како и воспоставените толеранции за секоја класа, состојбата на производот треба да е таква да може да го издржи манипулирањето и транспортот, како и да пристигне на одредиштето во задоволителна состојба.

б) Одредби што се однесуваат на класирање

Производите може да бидат поделени во три класи: „екстра“, „I (прва)“ и „II (втора)“ класа и дефинирани според нивните квалитетни карактеристики и границите до кои можат да имаат одредени оштетувања.

Кога тројната класификација отпаѓа, треба да се ускладат релевантните стандарди.

3. Одредби што се однесуваат на големината

Во случај производот да подлежи на мерење, истото може да е назначено, соодветно на пакувањето, со ускладување на еден или повеќе од следниве критериуми:

- дијаметар, обем, должина, маса и/или во релација со овие критериуми максимални разлики меѓу производите од едно исто пакување,
- број на производи во килограм,
- број на производи во даденото пакување.

4. Одредби што се однесуваат на отстапување

а) Толеранција во однос на квалитетот

Одреден процент на производите што не ги исполнуваат барањата во однос на квалитетот на одредена класа е дозволено под услов де не надмине 5 % во екстра и 10 % во „I (прва)“ и „II (втора)“ класа (пакувачот/извозникот треба да направи сè што е во негова можност да се осигура дека производот пристигнува на одредиштето во добра состојба).

Отстапувањата не опфаќаат производи зафатени од гниење, видливо мувлосани или со подлабоки гребнатини, пукнатини или други форми на влошување на квалитетот што го прави производот несоодветен за употреба.

б) Отстапки во однос на големината

Одреден процент на производи што не одговараат на определената големина и/или определените лимит за големина може да биде дозволен во секое пакување, но оваа отстапка не смее да надмине 10 % во секоја класа.

Сепак, во одредени случаи, Работната група за стандардизација на леснорасипливите производи може онаму каде што е оправдано и е земена предвид природата на производот, да постави повисоки или пониски отстапки за одредени оштетувања или големини.

5. Одредби што се однесуваат на изгледот

а) Униформност

Производите во едно пакување треба да бидат од исто потекло, вид (или комерцијален тип), квалитет и од иста година на берба. Хомогеност во однос на големината може да се бара во случај производот да подлежи на мерење. Во случај производот да се препакува за директна продажба на потрошувачите, може да биде дозволено и мешање на сортите, комерцијални типови или видови, со соодветно обележување на амбалажата.

Видливиот дел на содржината на пакувањето треба да ја претставува целината.

б) Пакување

Пакувањето треба да биде доволно цврсто и да обезбеди адекватна заштита на производот. Материјалите за пакување употребени во внатрешноста на пакувањето треба да се нови, чисти и да не предизвикуваат расипување на производот. Комерцијалното обележување треба да биде со нетоксично мастило или боја за печатење.

Што се однесува до отстапувањата дозволени за секој тип на производот, пакувањата не смеат да содржат никакви туѓи материи.

в) Презентација

Ако е потребно, начинот или начините на презентација се дефинираат во секој соодветен стандард.

Пратката пакувана на големо или транспортна единица може да биде дозволена само за одредени типови производи од II (втора) класа што се доволно отпорни да издржат таков транспорт. Условите за вакво пакување треба да бидат застапени во секој соодветен стандард.

6. Одредби што се однесуваат на обележувањето

Секое пакување треба да има соодветно обележување со податоци групирани на една страна, со читливи и постојани знаци видливи однадвор за идентитетот на пакувачот

и/или испраќачот, природата на производот, потеклото, комерцијалните карактеристики и ако е потребно, контролен знак (пакетните единици на препакуваниот производ за директна продажба на потрошувачите не треба да се предмет на овие одредби за обележување, туку треба да се приспособат на државните барања).

Во случај на производи пакувани на големо или во транспортни единици, овие податоци треба да бидат приложени во документ што ќе ги проследи производите и ќе биде видливо истакнат во внатрешноста на транспортната единица.

6. ПАЗАРНИ СТАНАДАРДИ ЗА СВЕЖ ЗЕЛЕНЧУК И ЦВЕЌЕ

Во продолжение на текстот дадени се специфичните пазарни стандарди на повеќе градинарски и цветни култури наменети за режен цвет. Стандардите за домати, слатки пиперки и салати, кадраволисни и широколисни ендивии (Batavian) се преземени од Правилникот за минимални стандарди за квалитет на овошје и зеленчук наменети за преработка и специфични пазарни стандарди за квалитет на свежо овошје и зеленчук наменети за консумација (Службен весник на РМ, бр. 91 од 6.7.2011 година), додека за останатите култури се дадени комерцијалните стандарди на UN/ECE што се применуваат во меѓународната трговија.

6.1. Стандарди преземени од Правилникот за минимални стандарди за квалитет на овошје и зеленчук наменети за преработка и специфични пазарни стандарди за квалитет на свежо овошје и зеленчук наменети за консумација (Службен весник на РМ, бр. 91 од 6.7.2011 година)

ДОМАТ

1. Дефиниција на продуктот

Овој стандард се применува за домати одгледани од сортите (култиварите) *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw./*Lycopersicon esculentum* Mill, за да се понудат на потрошувачите во свежа состојба, а се исклучени домати наменети за индустриска преработка. Доматите се класифицираат во четири комерцијални вида:

- „тркалезни“,
- „ребрести“,
- „долгнавести“ или „издолжени“,
- „црешовидни“ (вклучувајќи ги „коктел“ домати).

2. Одредби што се однесуваат на квалитетот

Целта на стандардот е да се дефинира барањето за квалитет на домати по подготовката и пакувањето.

а) Минимални норми

За сите класи, предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапувања, домати мора да се:

- цели,
- здрави; се исклучуваат трули домати или со отстапувања што не се погодни за консумирање,
- чисти, практично од секаква видлива надворешна материја, практично незаразени од штеточини,
- практично без оштетување предизвикано од штетници; без абнормална надворешна влага,
- без надворешна миризба и/или вкус,
- со свеж изглед.

Во случај на цели китки домати, дршките мора да се свежи, здрави, чисти и да немаат ливчиња и секаква надворешна материја. Развојот и состојбата на доматиците мора да биде таква за да се овозможи истите:

- да го издржат транспортот и ракувањето со нив,
- да пристигнат во задоволителна состојба на местото на дестинација.

б) Класификација

Доматите се класираат во три класи, кои се подолу дефинирани:

Екстра класа

Доматите од оваа класа мора да бидат со врвен квалитет. Мора да имаат цврста внатрешност и мора да ги имаат карактеристики на сортата во однос на форма, изглед и развој.

Нивната боја, според нивната состојба на зрелост, мора да биде таква за да се задоволат барањата наведени во последниот потстав од став А погоре.

Не смеат да имаат зелени зони и други недостатоци, со исклучок на многу мали површински недостатоци, обезбедувајќи дека истите не влијаат врз општиот изглед на продуктот, квалитетот, квалитетот на чување и пакувањето на пакувањето.

I (прва) класа

Доматите од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Мора да се цврсти и да ги имаат карактеристиките на сортата. Не смеат да имаат пукнатини и видливи зелени зони. Како и да е, дозволени се следните мали недостатоци, обезбедувајќи дека истите не влијаат врз општиот изглед на продуктот, квалитетот, квалитетот на чување и пакувањето на пакувањето:

- мала деформација во однос на формата и развојот,
- мала деформација во однос на бојата,
- мали оштетувања на покожицата,
- многу мали повреди.

Понатаму, „ребрестите“ домати може да покажуваат:

- зацелени пукнатини што не се подолги од 1 см,
- да нема преголеми испачкувања,
- одрвенување на стигмата до 1 см²,
- фина лузна од цветот со долгнавеста форма (како шав), но не подолг од две третини од најголемиот дијаметар на плодовите.

II (втора) класа

Оваа класа вклучува домати што не се квалификуваат за да бидат во повисоките класи, но ги задоволуваат минималните барања што се погоре наведени. Доматите

мора да се цврсти (но може да бидат помалку цврсти од оние од I класа) и не смеат да покажуваат третираны пукнатини.

Како и да е, дозволени се следните мали недостатоци, обезбедувајќи дека истите не влијаат врз општиот изглед на продуктот, квалитетот, квалитетот на чување и изгледот во пакувањето:

- деформации во однос на формата, развојот и бојата,
- недостатоци на покожицата, под услов плодовите да не се сериозно оштетени,
- зацелени пукнатини не подолги од 3 см.

Понатаму, „ребрестите“ домати може да покажат:

- поизразени израстоци од оние дозволени за I класа, но без да се деформирани,

- испапчувања,
- одрвенување на стигмата до 2 см²,
- фина лузна од цветот со долгнавеста форма (како шав).

3. Одредби што се однесуваат на сортирање

Сортирањето е утврдено со максималниот дијаметар на екваторијалниот дел, според тежината или според бројот на плодовите.

Следните одредби не се применуваат за домати во грозд, а за домати од II класа се опционални.

За да се обезбеди Униформност во големината:

(а) Најголемата разлика во дијаметарот меѓу плодовите од едно пакување ќе биде ограничена на:

- 10 mm ако дијаметарот на најмалиот плод (како што е назначено на пакувањето) е помал од 50 mm,
- 15 mm ако дијаметарот на најмалиот плод (како што е назначено на пакувањето) е 50 mm и повеќе, но не повеќе од 70 mm,
- 20 mm ако дијаметарот на најмалиот плод (како што е назначено на пакувањето) е 70 mm и повеќе, но не повеќе од 100 mm,
- нема ограничувања во разликите меѓу плодовите чии дијаметри се еднакви или поголеми од 100 mm.

Во случај кога се применуваат кодови за обележување на големината ќе се применува следниве вредносни граници:

Код за димензија	Дијаметар (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

(б) За домати што се класираат според број на плодови, разликата во големина треба да биде конзистентна или во склад со условите наведени во претходната точка (а).

4. Одредби што се однесуваат на дозволени отстапувања

Дозволени отстапувања во однос на квалитетот и големината се дозволува за секое пакување на производство што не ги задоволува барањата на назначената класа.

а) Дозволени отстапувања во квалитетот

Екстра класа

5 % од бројот или тежината на домати не ги задоволуваат барањата за класата, но ги исполнуваат барањата за I класа, или, со исклучок, се во дозволени отстапувања на таа класа. Во рамките на овие допуштања не смее да има повеќе од 0,5 % од II класа плодови.

I (прва) класа

10 % од бројот или тежината на домати не ги задоволуваат барањата на класата, но ги исполнуваат барањата за II класа, или, со исклучок, се во дозволени отстапувања на таа класа.

За домати на китка, 5 % од бројот или тежината на домати што се одвоени од китката. Во рамките на овие допуштања не смее да има повеќе од 1 % од II класа плодови. Гнилите производи, непогодни за консумација, се исклучени од овие допуштања.

II (втора) класа

10 % од бројот или тежината на домати не ги задоволуваат барањата на класата, ниту минималните барања, исклучувајќи ги меѓутоа производите што се прогниени, потемнети или имаат отстапувања што ги прават неподобни за консумирање. Гнилите производи, непогодни за консумација, се исклучени од овие допуштања.

За домати на китка, 10 % од бројот или тежината на домати што се одвоени од китката.

б) Дозволени отстапувања во големина

За сите класи:

10 % од бројот или тежината на домати согласно големината што е веднаш над или под онаа што е специфицирана.

5. Одредби за пакување

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да е униформна и да се состои единствено од домати со исто потекло, сорта или комерцијален вид, квалитет и големина (доколку се сортирани). Зрелоста и бојата на домати од екстра и I класа мора да биде униформна. Понатаму, должината на долгнавестите домати мора да е задоволително униформна.

Видливиот дел од содржината на секое пакување мора да е репрезентативен за целата содржина.

Сепак, дозволено е да се пакуваат домати што се различни по боја, вид, и/или комерцијален тип во единствена продажна единица¹, под услов тие да се со изедначен квалитет, да постои изедначеност на бојата, сортата и/или комерцијалниот тип и потеклото.

б) Пакување

Пакувањата на домати мора да обезбедат соодветна заштита на продуктот.

Користените материјали за внатрешноста на пакувањето мора да бидат нови, чисти и со таков квалитет за да се избегне предизвикување на какво било надворешно или внатрешно оштетување на продуктот. Дозволено е користење материјали, посебно на хартија или плумби, на кои се наведени трговските спецификации, при што отпечатениот дел или етикетањето е со неотровно мастило или лепак. Пакувањето мора да биде чисто, без присуство на страни материи.

6. Одредби за обележување

Секое пакување² мора да ги има следните карактеристики, со податоци групирани на иста страна, читлива и ознака што не се брише и е видлива од надворешната страна:

а) Идентификација

Пакувач и/или дистрибутер/превозник:

- име и физичка адреса (пример: улица/град/регион/поштенски број и, ако е различна земјата на потекло, држава) или
- официјално признаена ознака од локалните државни институции³.

б) Природа на продуктот

- „Домати“ или „домати на китка“ и комерцијалниот вид, доколку содржината не се гледа однадвор. Овие детали мора секогаш да се обезбедени за црешовидните домати (или за „коктеј“), без разлика дали се или не домати на китка,

- име на сортата (незадолжително),
- „мешавина на домати“ или соодветна ознака во случај кога продажните единици содржат мешавина на производи со различна боја, вид и/или комерцијален тип. Ако продуктот не е видлив однадвор, боите, видовите или сортите мора да бидат назначени на продажната единица.

в) Потекло на продуктот

Земјата на потекло и, незадолжително, областа каде што се одгледуваат, или националното, регионалното или локалното име.

Во случај кога продажните единици содржат мешавина на производи со различна боја, вид и/или комерцијален тип на домати, кои имаат различно потекло, називот на секоја земја на потекло треба да се назначи паралелно со називот на бојата, сортата или комерцијалниот тип од каде што потекнуваат.

¹ Треба да се назначи дека продажната единица се продава целовито.

² Пакувањата наменети за малопродажба нема да бидат предмет на овие одредби за обележување туку ќе бидат предмет на националната легислатива.

³ Националната легислатива кај повеќето земји бара експлицитна декларација за името и адресата. Сепак, во случаи кога се користи официјална ознака, мора да постои референца за пакувач и/или дистрибутер (или еквивалентни кратенки). Пред официјалниот знак, мора да стои ISO 3166 (алфа) кодот на земјата/областа што го признава официјалниот знак, ако тоа не е земјата на потекло

г) Комерцијални спецификации:
- класа,
- големина изразена со максималниот и минималниот дијаметар (доколку производот е сортиран).

д) Официјална ознака на пакувањето (незадолжително).

СЛАТКИ ПИПЕРКИ

1. Дефиниција на продуктот

Овој стандард се применува за слатките пиперки одгледани од сортите (култиварите) *Capsicum annuum* L. var. *annuum* за свежа консумација, а исклучени се слатките пиперки наменети за индустриска преработка. Според нивниот облик се разликуваат четири комерцијални вида:

- долги слатки пиперки,
- бабури со повеќе врвови,
- бабури со еден врв,
- гамби.

2. Одредби што се однесуваат на квалитетот

Целта на стандардот е да се дефинира барањето за квалитет на слатките пиперки по подготовката и пакувањето.

а) Минимални норми

- за сите класи, предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапувања, слатките пиперки мора да се:
 - цели,
 - здрави; се исклучуваат трули слатки пиперки или со отстапувања што не се погодни за консумирање,
 - чисти, практично од секаква видлива надворешна материја,
 - свежи,
 - практично незаразени од штеточини,
 - практично без оштетување предизвикано од штеточини,
 - добро развиени,
 - без незацелени повреди,
 - без пригор од сонце (освен за спецификациите од Поглавје Б; Класификација, точка (ii)),
 - со дршка,
 - без абнормална надворешна влага,
 - без надворешна миризба и/или вкус.

Развојот и состојбата на слатките пиперки мора да биде таква за да се овозможи истите:

- да го издржат транспортот и ракувањето,
- да пристигнат во задоволителна состојба на местото на дестинација.

б) Класификација

Слатките пиперки се класифицираат во две класи, кои се подолу дефинирани:

I (прва) класа

Слатките пиперки од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Во однос на развојот формата и бојата мора да ги имаат карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот вид со оглед на степенот на зрелост. Тие мора да се:

- цврсти,
- практично неоштетени/нерасипани.

Дршката може да биде малку оштетена или скратена со цела чашка.

II (втора) класа

Оваа класа вклучува слатки пиперки што не се квалификуваат за да бидат во повисоките класи, но ги задоволуваат минималните барања, кои се погоре наведени. Како и да е, дозволени се следните мали недостатоци, ако пиперките ги задржуваат есенцијалните карактеристики во однос на квалитетот, квалитетот на чување и пакувањето на пакувањето:

- недостатоци во однос на формата и развојот,
- потемнети делови од сонце или слабо третирани повреди, со граница од 2 cm во должина за недостатоци со долганвеста форма и 1 cm² од вкупната површина за други недостатоци,
- малку суви површински пукнатини што не надминуваат цела кумулативна должина од 3 cm.

Можат да бидат помалку цврсти, но да не се овенати. Дршката може да биде оштетена или исечена.

3. Одредби што се однесуваат на сортирање

Сортирањето е утврдено со дијаметар на горниот дел (ширина) на слатките пиперки. Во случај на гамбите (во форма на домати), изразот „ширина“ значи максималниот екваторијален (напречен) дел.

За сортирањето на слатките пиперки, разликата на дијаметарот помеѓу најголемата и најмалата пиперка во некои пакувања не смее да надмине 20 mm. Ширината на слатките пиперки не смее да биде помала од:

- кај долгнавести слатки пиперки (остри, зашилени, конусни): 20 mm,
- кај квадратести слатки пиперки (бабури) и кај квадратести конусни слатки пиперки (клинест врв), односно бабури: 40 mm,
- кај гамбите (пиперки во форма на домати): 55 mm.

Сортирањето не е задолжително за II класа, предмет на минимални големини. Барањата за сортирање не се применуваат кај минијатурните продукти¹.

4. Одредби што се однесуваат на дозволени отстапувања

Дозволени отстапувања во однос на квалитетот и големината се дозволува за секое пакување на производство што не ги задоволува барањата на назначената класа.

¹ Минијатурен продукт подразбира сорта или култивар од пиперка добиен по пат на селекција и/или специјални култивациони техники, исклучувајќи ги плодовите од неминијатурни сорти што се недоразвиени и со неадекватна големина. Сите други барања на стандардот мора да бидат задоволени.

а) Дозволени отстапувања во квалитетот

I (прва) класа

10 % од бројот или тежината на слатките пиперки не ги задоволуваат барањата за класата, но ги исполнуваат барањата за II класа, или, со исклучок, се во
дозволени
отстапувања на таа класа.

II (втора) класа

10 % од бројот или тежината на слатките пиперки не ги задоволуваат барањата на класата ниту минималните барања, исклучувајќи ги меѓутоа, производитите што се прогнени или имаат отстапувања што ги прават неподобни за консумирање.

б) Дозволени отстапувања во големината

I (прва) класа

10 % од бројот или тежината на слатките пиперки не се согласно големината утврдена во рамките на граница од ± 5 mm, вклучувајќи не повеќе од 5 % слатки пиперки под минимално утврдената големина.

II (втора) класа

- Сортирани слатки пиперки

10 % од бројот или тежината на слатките пиперки не се согласно големината утврдена во рамките на граница од ± 5 mm, вклучувајќи не повеќе од 5 % слатки пиперки под минимално утврдената големина.

- Несортирани слатки пиперки

5 % од бројот или тежината на слатките пиперки до 5 mm помали од минимално утврдената големина.

5. Одредби што се однесуваат на пакувањето

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да е униформна и да се состои единствено од слатки пиперки со исто потекло, сорта или комерцијален вид, квалитет и големина (доколку се сортирани), и во случај на I класа, со проценка ист степен на зрелост и боја.

Меѓутоа, дозволена е мешавина на слатки пиперки со различна боја, доколку се униформни во однос на потеклото, комерцијалниот вид, квалитетот и големината (доколку се сортирани) и да има исти број на слатки пиперки од секоја боја.

За опаковките од слатки пиперки со максимална нето-тежина до 1 kg, униформност се бара само во однос на потеклото и квалитетот. Кога слатките пиперки со различни бои се пуштени на пазарот, не се бара униформност во однос на потеклото.

Во случај на сортирано производство, долгнавестите слатки пиперки треба да бидат задоволително униформни во однос на должината.

Минијатурните слатки пиперки мора да бидат изедначени во големина. Може да се мешаат со други минијатурни продукти од различен вид и потекло.

Видливиот дел од содржината на секоја опаковка мора да е репрезентативна за сета содржина.

6. Оредби што се однесуваат на обележување

Секое пакување мора да ги има следните карактеристики, со букви групирани на иста страна, читлива и ознака што не се брише и е видлива од надворешната страна:

а) Идентификација

Име и адреса на пакувачот и/или дистрибутерот.

Овој податок може да биде заменет со:

- за сите пакувања, освен претпакувања, со службено издадена или прифатена кодна ознака што го претставува пакувачот и/или дистрибутерот со назнака „пакувач и/или испраќач (или еквивалентни кратенки)“,

- само за претпакувања со името и адресата на продавачот, кој е основан во Заедницата со индикација „Пакувано за:“ или еквивалентен податок. Во овој случај, треба да се назначи и кодот што го означува пакувачот и/или дистрибутерот. Продавачот ќе ги даде сите потребни податоци околу значењето на овој код на барање од инспекциското тело.

б) Природа на продуктот

- „слатки пиперки“,

- боја,

- комерцијален вид („долгнавести“, „бабури“, „гамби“, „конусни“, „рамни“) или името на сортата,

- во случај пакувањата или малопродажните пакувања да содржат мешавина од различни бои или комерцијални типови пиперка треба да се наведе:

- „мешани пиперки“ – или назив со слично значење,

- ако содржината на пакувањето не е видлива однадвор да се назначи бојата и/или комерцијалниот тип на слатки пиперки и бројот на парчиња од секоја боја и/или комерцијален тип.

в) Потекло на продуктот

Земјата на потекло и, незадолжително, областа каде што се одгледуваат, или националното, регионалното или локалното име.

Во случај пакувањата или малопродажните пакувања да содржат мешавина од различни бои и/или комерцијални типови пиперка од различно потекло, треба да се наведат земјите на потекло веднаш по името на коресподентната боја и/или комерцијален тип.

г) Комерцијални спецификации

- класа,

- големина изразена со максималните и минималните дијаметри (или назнака „несортирани“ каде што е потребно),

- „мини пиперки“, „бејби пиперки“ или соодветен термин за обележување на минијатурни продукти, кога е потребно. Каде што се работи за мешавина на минијатурни производи од различно потекло во исто пакување, треба да се споменат земјите на потекло.

д) Официјална ознака на пакувањето (опционално)

Пакувањата не треба да ги имаат назнаките од првиот потпараграф, во случаи кога содржат малопродажни пакувања, јасно видливи еднадвор и кога секое такво пакување ги содржи бараните податоци. Во тие случаи, големопродажните пакувања не треба да содржат никакви знаци, зошто истите можат да содадат забуна. Кога се ставаат на палета, информациите треба да се стават на очигледна позиција на најмалку две страни од палетата.

САЛАТИ, КАДРАВОЛИСНИ И ШИРОКОЛИСНИ ЕНДИВИИ (BATAVIAN)

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува за:

- разни сорти одгледувани салати, и тоа:
 - *Lactuca sativa* L var. *capitata* L. (главести) салати, како и кривки салати од типот „Iceberg”(Ајсберг),
 - *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. („кос“ или салати „романа”),
 - *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (лисната салата),
 - крстоските од овие сорти,
 - кадраволисни сорти ендивии од видот *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam.,
 - широколисни (Батавијан) сорти ендивии од видот *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam., кои треба да се испорачуваат свежи на потрошувачот.

Овој стандард не се однесува на производи за индустриска преработка, ниту за производи како посебни листови, салати со корен или за салати во саксии.

2. Одредби за квалитет

Целта на стандардот е да ги утврди барањата за квалитет кај производите по подготвувањето и пакувањето.

а) Минимални норми

Кај сите класи, кога ќе се земаат предвид посебните одредби за секоја класа и дозволените отстапувања, производот мора да биде:

- цврст,
- здрав: не се дозволува продукт што е оштетен поради гниење или распаѓање, што го прави несоодветен за консумирање,
- чист и потсечен т.е. практично без земја или други супстрати и без видлива туѓа материја,
- со свеж изглед,
- тургесцентни,
- практично без штеточини,
- без оштетување предизвикано од штеточини,
- без знаци на формирање семе,
- без прекумерна надворешна влажност,
- без невообичаен мирис, односно вкус.

Кај салатата, дозволена е црвеникава промена на бојата, предизвикана од ниска температура во фазата на растењето, доколку сериозно не е нарушен изгледот на продуктот.

Корените мораат да бидат исечени со чист пресек од основата кон надворешните листови. Продуктот мора да биде нормално развиен.

Развојот и состојбата на продуктот мораат да бидат такви за да овозможат:

- да издржи транспорт и ракување,
- да биде доставен во задоволителна состојба до дестинацијата.

б) Класификација

Производите се класираат во две класи наведени подолу:

I (прва) класа

Продуктот од оваа класа мора да биде со добар квалитет. Мора да биде карактеристичен за сортата или за комерцијалниот тип, особено по бојата.

Продуктот, исто така, мора да биде:

- добро оформен,
- цврст, земајќи ги предвид методите на одгледување и типот на продуктот,
- неоштетен или расипан за да не може да се консумира,
- неоштетен од измрзнување.

Главестите салати мораат да имаат добро оформена срцевина. Сепак, кај главестите салати одгледувани во заштитени простори, срцевината може да биде мала.

„Кос“ салатата мора да има срцевина, која може да биде мала.

Срцевината на кадраволисните и широколисните ендивии (Batavian) мора да биде со жолта боја.

II (втора) класа

Оваа класа вклучува производи што не можат да се квалификуваат како I класа, но ги исполнуваат минималните барања наведени погоре.

Продуктот мора да биде:

- особено добро оформен,
- неоштетен или расипан за сериозно да се наруши квалитетот и да не може да се консумира.

Можат да се дозволат следниве недостатоци, доколку продуктот ги задржи битните карактеристики на квалитет, хранливост и изглед:

- незначително отстапување во бојата,
- незначителна штета предизвикана од штетници.

Главестите салати мораат да имаат срцевина, која може да биде мала. Сепак, кај главестите салати одгледувани во заштитени простори се дозволува отсуство на срцевина.

Се дозволува „кос“ салатите (марулите) да немаат срцевина.

3. Одредби за димензии

Големината се определува според масата на една салата.

а) Минимална маса

Минималната маса за класите I и II е следна:

	Одгледувани на отворено	Одгледувани во заштитен простор
Главести салати (со исклучок на салатите од типот криспхед (Crisphead) и ајсберг (Iceberg) и кос салати и романа (со исклучок на салатите од типот литл џем (Little gem))	150 g	100 g
Главести салати од типот „Crisphead“ и „Iceberg“	300 g	200 g
Лиснати салати и салати од типот „Little Gem“	100 g	100 g
Кадраволисни ендивии и широколисни ендивии	200 g	150 g

б) Униформност

(i) Салати

Во сите класи, разликата меѓу најлесните и најтешките салати на секој пакет не смее да изнесува над:

- 40 g кога најлесните салати тежат под 150 g на единица,
- 100 g кога најлесната салата тежи помеѓу 150 g и 300 g на единица,
- 150 g кога најлесната салата тежи помеѓу 300 g и 450 g на единица,
- 300 g кога најлесната салата тежи над 450 g на единица.

(ii) Кадраволисни и широколисни ендивии (Batavian)

Кај сите класи, разликата помеѓу најлесните и најтешките салати во секое пакување не смее да изнесува над 300 g.

4. Одредби за отстапување

Дозволените отстапувања во квалитетот и големината се дозволени во секој пакет за производи што не ги исполнуваат барањата на наведената класа.

а) Дозволените отстапувања од квалитет

I (прва) класа

10 % од бројот или масата на салатите што не одговараат на барањата за класата, а ги исполнуваат барањата на II класа или во исклучителен случај се во рамките на дозволените отстапувања на таа класа.

II (втора) класа

10 % од бројот или масата на салатите што не ги задоволуваат барањата и на класата и минималните барања, со исклучок на производите оштетени од гниење или друго оштетување, што ги прави несоодветни за консумирање.

б) Дозволени отстапувања од големината

Кај сите класи 10 % од бројот на салатите (единиците) што не ги задоволуваат барањата за големина, а кои не тежат над или под 10 % од споменатата големина.

5. Одредби за изглед

а) Изедначеност

Содржината на секој пакет мора да биде униформна и да содржи само производи од исто потекло, од иста сорта или комерцијален тип, со ист квалитет и големина.

Сепак, заедно може да се пакува мешавина од разни видови производи опишани во една малопродажна единица, под услов тие да се со изедначен квалитет, да постои изедначеност на бојата, сортата и/или комерцијалниот тип и потеклото.

Видливиот дел од содржината на пакетот мора да биде репрезентативен примерок за содржината во целиот пакет.

б) Пакување

Пакувањата мора да обезбедат соодветна заштита на продуктот. При пакувањето на салатите, треба да се има предвид волуменот и типот на пакувањето за да не се остави празен простор од една страна ниту пак да има нагмечување од друга страна.

Користените материјали за внатрешноста на пакувањето мора да бидат нови, чисти и со таков квалитет за да се избегне какво било надворешно или внатрешно оштетување на продуктот. Дозволено е користење материјали, посебно на хартија или етикети, на кои се наведени трговските спецификации, при што отпечатениот дел или етикетирањето е со неотровно мастило или лепак. Пакувањето мора да биде чисто, без присуство на туѓи материји.

6. Одредби за означување

Секое пакување¹ мора да ги има следните карактеристики, со податоци групирани на иста страна, читлива и ознака што не се брише и е видлива од надворешната страна:

а) Идентификација

Пакувач и/или дистрибутер/превозник:

- име и физичка адреса (пример: улица/град/регион/поштенски број и, ако е различна земјата на потекло, држава) или

- официјално признаена ознака од локалните државни институции².

б) Природа на продуктот

¹ Пакувањата наменети за малопродажба нема да бидат предмет на овие одредби за обележување туку ќе бидат предмет на националната легислатива.

² Националната легислатива кај повеќето земји бара експлицитна декларација за името и адресата. Сепак, во случаи кога се користи официјална ознака, мора да постои референца за пакувач и/или дистрибутер (или еквивалентни кратенки). Пред официјалниот знак, мора да стои ISO 3166 (алфа) кодот на земјата/областа што го признава официјалниот знак, ако тоа не е земјата на потекло.

- „салати“, „салати путерки“, „Batavia“, „кадравите салати (Iceberg)“, „кос салати“, „лиснати салати“ (или на пример, салати: 'Oak leaf', 'lollo bionda', 'lollo rossa'), „кадриволисни ендивии“ или „широколисни ендивии (Batavian)“ или други синоними, доколку содржината не може да се види од надвор,

- „Little Gem“ ако е неопходно или други синоними,
- ознаката „одгледувани во заштитени простори“ каде што е потребно,
- назив на сортата (опционално),
- во случај кога продажното пакување содржи мешавина на производи со различна боја, сорта и/или комерцијален тип, се користи „мешавина на салати“ или слична ознака.

Ако продуктите не се видливи однадвор, мора да се назначат боите, сортите и/или комерцијалните типови што се содржат во пакувањето.

в) Потекло на продуктот

- земја на потеклото и, по избор, областа на одгледување на продуктот или национален, регионален или локален назив на местото,

- во случај кога продажните единици содржат мешавина на производи со различна боја, вид и/или комерцијален тип салата, коишто имаат различно потекло, називот на секоја земја на потекло треба да се назначи паралелно со називот на бојата, сортата или комерцијалниот тип од каде што потекнуваат.

г) Комерцијални спецификации

- класа,
- големина изразена со минималната тежина на единица (или број на единици),
- нето-тежина (незадолжително).

д) Официјална ознака на пакувањето (опционално)

6.2. Комерцијални стандарди UN/ECE што се применуваат во меѓународната трговија

ДОМАТИ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува на сорти домати добиени од *Solanum lycopersicum L.*, наменети за свежа консумација. Доматите за преработка не се предмет на овој стандард.

Доматите може да бидат класирани во следниве комерцијални типови:

- „тркалезни“,
- „ребрести“,
- „долгнавести“ или „издолжени“,
- чрешовидни/коктел домати (минијатурни сорти) од сите форми.

2. Одредби за квалитет

Целта на стандардот е да се дефинираат барањата за квалитет на плодовите од домати по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување (освен за екстра класа).

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи или доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Во сите класи, кои се предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволените толеранции, плодовите на домати мора да бидат:

- неоштетени,
- здрави, а производите погодени од скапување што ги прави непогодни за консумација треба да бидат исклучени,
- чисти, практично без каква било туѓа видлива материја,
- со свеж изглед,
- практично без присуство на штетници,
- без повреди на месестиот дел предизвикани од штетници,
- без вишок на надворешна влага,
- без нетипичен мирис и/или вкус.

Во случај на цели китки домати, дршките мора да се свежи, здрави, чисти и да немаат ливчиња и други видливи туѓи материји.

Фазата на развој и состојбата на плодовите од домати треба да бидат такви да им овозможат:

- да поднесат транспорт и ракување,
- да стигнат во задоволителна состојба до крајното одредиште.

б) Норми за зрелост

Развојот и состојбата на зрелоста на домати мора да бидат такви што ќе им овозможат да продолжи процесот на зреење и да достигне задоволителен степен на зрелост.

в) Класирање

Доматите се класираат во три класи дефинирани подолу:

Екстра класа

Доматите во оваа класа мора да бидат со супериорен квалитет. Тие мора да бидат цврсти и да ги имаат карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип. Не смеат да имаат зелени зони и други недостатоци, со исклучок на многу мали површински оштетувања, под услов тие да не влијаат врз изгледот на продуктот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето.

I (прва) класа

Плодовите од оваа класа мора да бидат доволно цврсти и со карактеристики за сортата и/или комерцијалниот тип. Тие мора да бидат без пукнатинки и видливи зелени зони.

Дозволен се следниве мали отстапки, кои не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мало отстапување во формата и развојот,
- мали промени во обојувањето,
- мали оштетувања на покожицата,
- мали набивања.

Понатаму, „ребрестите“ домати може да покажат:

- заздравени пукнатинки не поголеми од 1 cm,
- без прекумерни испакнатини,
- мали, но неодрвенети испупчувања,
- одрвенување на стигмата до 1 cm²,
- фина лузна од цветот со долгнавеста форма (како шав), но не подолг од две третини од најголемиот дијаметар на плодовите.

II (втора) класа

Во оваа класа се вклучени оние плодови од домати што не ги исполнуваат нормите или барањата од погорните класи, но ги исполнуваат горенаведените минимални норми. Плодовите треба да бидат доволно цврсти (но помалку цврсти од прва класа) и не смее да имаат незаздравени пукнатини.

Дозволен се следниве отстапки, под услов плодовите на домати да ги задржат основните карактеристики што се однесуваат на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата:

- оштетувања во формата и развојот,
- оштетување во обојувањето,
- повреди на покожицата или набивања, под услов плодот да не е сериозно зафатен,
- заздравени пукнатини што не заземаат повеќе од 3 cm во должина за топчестите, ребрестите или издолжените домати.

Ребрестите домати може да покажат:

- поизразени израстоци од оние дозволени за I класа, но без да се деформирани,
- испупчувања,
- одрвенување на стигмата до 2 cm²,
- фина лузна од цветот со долгнавеста форма (како шав).

3. Одредби за димензии

Големината на производот се определува врз основа на:

- максималниот дијаметар на екваторијалниот дел,
- масата или
- бројот на плодови во пакување.

Овие одредби не важат за домати во китка и се опционални за црешовидните и коктел домати што имаат дијаметар помал од 40 mm, ребрести домати со неправилна форма за втора класа.

За да се обезбеди униформност на плодовите, разликата во големината на плодови во исто пакување не смее да надмине:

(i) За домати мерени според дијаметар:

- 10 mm ако дијаметарот на најмалиот плод (како што е назначено на пакувањето) е помал од 50 mm,
- 15 mm ако дијаметарот на најмалиот плод (како што е назначено на пакувањето) е 50 mm и повеќе, но не повеќе од 70 mm,
- 20 mm ако дијаметарот на најмалиот плод (како што е назначено на пакувањето) е 70 mm и повеќе, но под 100 mm,
- нема ограничувања во разликите меѓу плодовите чиј дијаметар е еднаков или поголем од 100 mm.

Во случај кога се применуваат кодови за обележување на големината, кодовите и опсегот се дадени во следнава табела:

Код за димензија	Дијаметар (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

(ii) За домати што се класираат според бројот на плодови, разликата во големина треба да биде во согласност со условите наведени во претходната точка (а).

4. Одредби за отстапување

Во однос на квалитетот и големината при секое пакување на производот, дозволено е отстапување за производите што не ги исполнуваат нормите или барањата од назначените класи.

а) Отстапување во квалитет

Екстра класа

Дозволена е толеранција од 5 % во однос на бројот или масата на домати што не ги исполнуваат барањата на оваа класа, но ги исполнуваат барањата од I класа. Во рамките на оваа толеранција, не повеќе од 0,5 % може да има производи што ги исполнуваат барањата за квалитет од II класа.

I (прва) класа

Дозволена е вкупно 10 % од бројот или масата на домати да не ги исполнуваат барањата од оваа класа, но мора да ги исполнуваат оние на II (втора) класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 1 % може да има производи што не ги исполнуваат барањата на II (втора) класа ниту пак минималните норми или производи погодени од распаѓање.

Во случај на домати на китка дозволено е 5 % од бројот или масата на домати да бидат одвоени од плодната дршка.

II (втора) класа

Се толерираат 10 % од бројот или од масата на домати што не ги исполнуваат нормите на оваа класа ниту пак минималните норми. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 2 % може да има производи погодени од распаѓање.

Во случај на домати на китка, дозволено е 10 % од бројот или масата на домати да бидат одвоени од плодната дршка.

б) Отстапувања во големина

За сите класи, вкупните отстапки во поглед на големината, односно димензиите, треба да бидат 10 % од бројот или масата на плодовите.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформна, да содржи исклучиво плодови од домати со исто потекло, сорта или комерцијален тип, квалитет и големина (доколку се мерени). Степенот на зрелоста и обојувањето на екстра и I класа мора да бидат практично униформни. Покрај тоа, должината кај „долгнавестите“ домати мора да биде доволно униформна.

Меѓутоа, дозволено е пакување на мешавина од домати со изразени разлики во сортите, комерцијалните типови и/или боите, при што треба да постои униформност во квалитет и потекло за секоја сорта, комерцијален тип и/или боја. Во случај на вакви машавини, униформност на производите во димензии не е потребна.

Видливиот дел од содржината на пакувањето мора да е репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Домадите треба да бидат пакувани на начин што ќе овозможи соодветна заштита на производот.

Материјалите што се употребуваат во внатрешноста на пакувањето мора да се чисти и со квалитет што ќе го заштити производот од надворешни или внатрешни оштетувања. Употребата на материјали, особено хартија и етикети со трговски спецификации се дозволени, под услов да бидат отпечатени или обележани со неотровно мастило или лепак.

Налепниците што се поединечно ставени на секој плод не треба да оставаат видливи остатоци од лепак или да предизвикаат оштетување при вадењето. Гравирањето на информации за производот со ласер врз плодот, не треба да доведе до оштетувања на месестиот дел и покожицата на плодот. Пакувањето мора да биде без туѓа материја.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишат следниве податоци, групирани на иста страна, читливо и неизбришливо и видливи однадвор.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од државни институции, ако земјата што го применува овој систем се наоѓа на листата на UN/ECE дата базата на податоци.

б) Природа на производот

- „домат“ или „домати во китка“ и комерцијалниот тип или „црешовидни/коктел домати“ или „црешовидни домати во китка/коктел домати“ или еквивалентна деноминација за другите минијатурни сорти, доколку содржината не е видлива од надвор;

- „мешавина на домати“ или еквивалентна деноминација во случај кога се пакуваат заедно различни сорти, комерцијални типови и/или бои од домати. Ако производите не се видливи однадвор, сортите, комерцијалните типови и/или бои и количеството на секој од нив треба да се назначи на пакувањето;

- име на сортата (опционално).

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално област каде што се произведени или национално, регионално или локално име на местото,

- во случај на мешавина од различни сорти, комерцијални типови и/или бои на домати со различно потекло, треба да се наведе земјата на потекло веднаш до името на сортата, комерцијалниот тип и/или боја.

г) Комерцијална спецификација

- класа,

- големина (доколку се мерени) изразена во:

- минимален и максимален дијаметар; или

- минимална и максимална маса; или

- код за големина согласно одредбите за димензии; или

- број проследен со минимални или максимални димензии.

д) Официјален контролен знак (опционално)

СЛАТКИ ПИПЕРКИ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се однесува на слатки пиперки од сортите¹ одгледувани од *Capsicum annuum* L., наменети за свежа консумација, додека слатките пиперки за индустриска преработка не се предмет на овој стандард.

2. Одредби за квалитет

Целта на стандардот е да ги дефинира барањата за квалитет на слатките пиперки по подготовката и пакувањето. Меѓутоа, доколку се применуваат во фазите по извозот, производитите може да покажат во однос на барањата на стандардот:

- мал недостаток на свежина и тургор,
- за производи што не припаѓаат во екстра класа, мало влошување како резултат на нивниот развој и нивната тенденција на расипување.

Продавачот на производи не смее да ги прикажува таквите производи, да ги нуди на продажба или да ги испорачува или пласира на друг начин, освен во согласност со овој стандард. Носителот е одговорен за таквата постапка.

а) Минимални норми

Во сите класи, во согласност со посебните одредби за секоја класа и дозволените толеранции, слатките пиперки мора да бидат:

- неоштетени,
- здрави; се исклучуваат производи погодени од гниење или некои влошувања, што ги прави несоодветни за потрошувачка,
- чисти практично од секаква видлива надворешна материја,
- свежи на изглед,
- цврсти,
- практично без штетници,
- без оштетувања предизвикани од штетници што го зафаќаат перикарпот,
- без повреди предизвикани од ниски температури или мраз,
- со прицврстени дршки; дршката мора да биде уредно исечен и чашката да биде неоштетена,
- без вишок на надворешна влага,
- без туѓ мирис и/или вкус.

Развојот и состојбата на слатките пиперки мора да бидат такви што ќе им овозможат:

- да поднесат на транспорт и ракување,
- да пристигнат во задоволителна состојба на крајната дестинација.

б) Класирање

Слатките пиперки се класираат во три класи, како што е дефинирано подолу.

Екстра класа

Слатките пиперки од оваа класа мора да бидат со супериорен квалитет. Тие мора да бидат карактеристични за сортата и/или комерцијалниот тип. Мора да бидат ослободени од оштетувања, со исклучок на многу мали површински оштетувања, под услов овие да не

¹ Некои од сортите на слатка пиперка може да имаат малку лут вкус. Примери на комерцијални сорти на слатка пиперка со малку лут вкус се: сиври, пардон, сомборка.

влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето.

I (прва) класа

Слатките пиперки од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Тие мора да бидат карактеристични за сортата и/или комерцијалниот тип. Сепак, може да се дозволат следниве мали оштетувања, под услов тие да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мали дефект во формата,
- мало сребрено обојување или оштетување предизвикано од трипс, кое покрива не повеќе од 1/3 од вкупната површина,
- мали повреди на покожата, како што се:
 - вдлабнатини, гребнатини, прегори од сонце, набивања што опфаќаат вкупно не повеќе од 2 cm за оштетувања на издолжена форма и 1 cm² за други оштетувања; или
 - суви површински пукнатини што опфаќаат вкупно не повеќе од 1/8 од вкупната површина,
- мали оштетувања на дршката.

II (втора) класа

Оваа класа вклучува слатки пиперки што не ги исполнуваат условите на повисоките класи, но ги исполнуваат минималните барања наведени погоре. Следниве оштетувања можат да бидат дозволени, под услов слатките пиперки да ги задржат своите основни карактеристики во однос на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата:

- оштетувања во форма,
- сребрено обојување или оштетување предизвикано од трипс, кое покрива не повеќе од 2/3 од вкупната површина,
- оштетувања на покожицата, како што се:
 - повреди, гребнатинки, прегори од сонце, набивања и заздрави повреди, кои не опфаќаат повеќе од 4 cm во должина за оштетувања со издолжена форма и 2,5 cm² од вкупната површина за други оштетувања; или
 - суви површински пукнатини што опфаќаат вкупно не повеќе од 1/4 од вкупната површина,
- оштетување на врвот на плодот не повеќе од 1 cm²,
- овенување што не надминува 1/3 од површината,
- оштетена дршка и чашка, под услов околната површина на пиперката да остане недопрена.

3. Одредби за димензии

Димензиите се одредуваат според дијаметарот на екваторијалниот дел или според тежината.

За да се обезбеди униформност во големина, опсегот помеѓу производите во исто пакување не треба да надминува:

(а) За слатки пиперки мерени според дијаметар: 20 mm

(б) За слатки пиперки мерени според тежина:

30 g каде што најлесниот плод тежи 180 g или помалку,

80 g каде што најлесниот плод тежи повеќе од 180 g, но помалку од 260 g,

нема ограничување кога најлесниот плод тежи 260 g или повеќе.

Издолжената слатка пиперка треба да биде доволно униформна во должина. Униформноста во големина не е задолжителна за II класа.

4. Одредби за отстапувања

Во сите фази на продажба, дозволени се отстапувања во однос на квалитетот и големината на секоја пратка што не ги задоволува барањата на наведената класа.

а) Отстапување од квалитет

Екстра класа

Дозволено е 5 % од бројот или масата на плодовите од слатка пиперка што не ги исполнуваат барањата на класата, но ги исполнуваат оние од I класа. Во рамките на оваа толеранција, не повеќе од 0,5 % може да има производи што не ги исполнуваат барањата од II класа.

I (прва) класа

Дозволено е 10 % од бројот или масата на плодовите од слатка пиперка што не ги исполнуваат барањата на класата, но ги исполнуваат оние од II класа. Во рамките на оваа толеранција, не повеќе од 1 % може да има производи што не ги исполнуваат барањата од II класа, ниту минималните барања или од производи погодени од распаѓање.

II (втора) класа

Дозволено е 10 % од бројот или масата на плодовите од слатка пиперка што не ги исполнуваат барањата на класата, ниту минималните барања. Во рамките на оваа толеранција, не повеќе од 2 % може да се состои од производи погодени од распаѓање.

б) Отстапување од големина

За сите класи (доколку се мерени) е дозволена вкупна толеранција од 10 % од бројот или тежината на слатки пиперки што не ги исполнуваат барањата во однос на големината.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформа и да содржи само слатки пиперки од исто потекло, сорта или комерцијален тип, квалитет и големина (доколку се мерени) и во случај на екстра и I класа, со значително изедначен степен на зрелост и обојување.

Сепак, мешавина од слатки пиперки со изразито различни бои и/или комерцијални типови може да се спакува заедно во пакување, под услов да се унифицирани по квалитет и за секој комерцијален тип и/или боја, по потекло. Меѓутоа, во случај на вакви мешавини, не е потребна униформност во големина.

Видливиот дел од содржината на пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Слатките пиперки мора да бидат спакувани на таков начин што ќе овозможи правилна заштита на производите.

Материјалите што се користат во пакувањето мора да бидат чисти и квалитетни, за да се избегне надворешно или внатрешно оштетување на производот. Дозволена е употреба на материјали, особено хартија или етикети со трговски ознаки, под услов печатењето или обележувањето да се направени со нетоксично мастило или лепак. Налепниците индивидуално залепени на производот треба да бидат такви што, кога ќе се отстранат, да не оставаат видливи траги од лепак ниту да доведуваат до оштетувања на покожицата. Гравирањето на информации за производот со ласер врз плодовите не треба да доведе до оштетувања на месестиот дел и покожицата на плодот. Пакувањето мора да биде без туѓи материји.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишат следниве податоци, групирани на иста страна, читливо и неизбришливо и видливи однадвор:

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од државни институции, ако земјата што го применува овој систем се наоѓа на листата на UN/ECE дата базата на податоци.

б) Природа на производот

- „слатки пиперки“, ако содржината не е видлива однадвор,
- „мешавина на слатки пиперки“ или еквивалентна деноминација, во случај на мешавина од изразито различни комерцијални типови и/или бои на слатки пиперки. Доколку производот не е видлив однадвор, мора да бидат наведени комерцијалните типови и/или бои и количината на секоја од нив во пакувањето.

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално, област каде што се одгледуваат или национално, регионално или локално име на место,
- во случај на мешавина од изразито различни комерцијални типови и/или бои на слатки пиперки од различно потекло, ознаката за секоја земја на потекло се наведува покрај името на комерцијален тип и/или боја.

г) Комерцијални спецификации

- класа,
- димензии (доколку се мерени) изразени како минимален и максимален дијаметар или минимална и максимална тежина,
- број на единици (опционално),
- „(име на типот или сортата) може да има малку лут вкус“ или еквивалентна информација каде што е соодветно.

д) Официјален контролен знак (опционално).

ЛУТИ ПИПЕРКИ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се однесува на сорти луте пиперки¹ од: *Capsicum annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* и *C. pubescens*, наменети за свежа консумација, додека лутите пиперки за индустриска преработка се исклучени од овој стандард.

2. Одредби за квалитет

Целта на стандардот е да се одредат барањата за квалитет на лутите пиперки после подготовката и пакувањето.

Меѓутоа, ако барањата за квалитет се применат во фаза за време и по извозот, производитите може да покажат промени во квалитетот, кои се разликуваат од барањата на стандардот:

- благ недостаток од свежина и тургор,
- за производитите што се класираат во класи, освен екстра класата, можна е мала промена поради нивниот метаболички развој и нивната тенденција за расипување.

Продавачот на производитите не смее да изложува производи ниту пак да ги понуди на продажба или да ги достави и продава во маркетите, доколку производитите не се во согласност на овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Во сите класи, согласно посебните одредби за секоја класа и дозволените толеранции, лутите пиперки мора да бидат:

- неоштетени, дршката и чашката може да недостасуваат, под услов местото каде се наоѓале дршката и чашката да не е оштетено,
- здрави, производитите што се погодени од гниење или распаѓање се исклучени,
- чисти, без видливи туѓи материи,
- практично без штетници,
- без оштетувања предизвикани од штетници,
- свежи на изглед со свежа дршка и чашка,
- цврсти,
- без оштетувања предизвикани од ниски или високи температури,
- без вишок на влага,
- без туѓ мирис и/или вкус.

Развојот и состојбата на лутите пиперки треба да бидат такви што ќе им овозможи на лутите пиперки:

- да издржат транспорт и ракување,
- да пристигнат во задоволителна состојба на крајната дестинација.

б) Класирање

Лутите пиперки се класираат во три класи.

¹ Лути пиперки со минимум лутина од 900 на Сквил индекс (Scoville index). За нивото на лутина види Анекс.

Екстра класа

Лутите пиперки од оваа класа мора да имаат супериорен квалитет. Тие мора да одговараат на сортата и/или комерцијалниот тип.

Тие не смеат да имаат оштетувања, со исклучок на многу мали површински оштетувања, под услов тие да не влијаат врз надворешниот изглед на пиперките, квалитетот, квалитетот на чување и врз изгледот во пакувањето. Промените во боја, како резултат на созревањето, не се смета за дефект.

I (прва) класа

Лутите пиперки од прва класа мора да бидат со добар квалитет. Тие мора да ги имаат карактеристиките на сортата и/или на комерцијалниот тип.

Следниве мали оштетувања може да бидат дозволени, под услов тие оштетувања да не влијаат врз надворешниот изглед на пиперките, квалитетот, квалитетот на чување и врз изгледот во пакувањето:

- мали промени во формата,
- мали промени во бојата, менувањето на бојата во процесот на зреење не се смета за дефект,
- мали повреди на покожицата,
- мала повреда на дршката, доколку е присутна.

II (втора) класа

Оваа класа вклучува луте пиперки што не се класирани во повисоките класи, туку ги исполнуваат минималните барања наведени погоре.

Следниве оштетувања можат да бидат дозволени доколку лутите пиперки го задржат својот квалитет, квалитетот на чување и изгледот во пакувањето:

- промени во формата на плодот,
- промени во бојата, менувањето на бојата во процесот на зреење не се смета за дефект,
- оштетувања на покожицата,
- оштетувања на дршката и чашката, доколку се присутни,
- мало овенување на дршката или чашката.

3. Одредби за димензии

Големината е одредена врз основа на должината или максималниот дијаметар.

Следниве одредби се опционални за луте пиперки од II класа.

За да се обезбеди униформност во големина, разликата помеѓу најкратката и најдолгата лута пиперка, во истиот пакет треба да биде во согласност со следново:

(i) За луте пиперки мерени по должина:

Код за големина	Разлика помеѓу најкратка и најдолга лута пиперка (cm)
1	< 4
2	4 – 8
3	8 – 12
4	12 – 16
5	≥ 16

(ii) За лути пиперки мерени според дијаметар:
- разликата помеѓу најмалиот дијаметар и најголемиот дијаметар на лутите пиперки, во исто пакување, не смее да надмине 20 mm.

4. Одредби за отстапување

Во сите фази на маркетингот, дозволени се толеранции во однос на квалитетот и големината во секоја класа, за производи што не ги задоволуваат барањата на класата.

а) Отстапување во квалитет

Екстра класа

Дозволена е вкупна толеранција од 5 % од бројот или тежината на лути пиперки, кои не ги задоволуваат барањата на оваа класа, но ги исполнуваат барањата за I класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 5 % може да има производи што ги исполнуваат барањата на II класа.

I (прва) класа

Дозволена е вкупна толеранција од 10 % од бројот или тежината на лути пиперки, кои не ги исполнуваат барањата на I класа, но ги исполнуваат барањата за II класа. Во овие 10 % толеранција, дозволени се, не повеќе од 1 % од лутите пиперки што не ги исполнуваат ниту барањата на II класа, ниту минималните барања или пак се во фаза на скапување.

II (втора) класа

Дозволена е вкупна толеранција од 10 % од бројот или тежината на лути пиперки, кои не ги исполнуваат барањата на II класа, ниту пак ги исполнуваат минималните барања. Во рамките на овие отстапки, дозволени се не повеќе од 2 % лути пиперки да бидат погодени од распаѓање.

б) Отстапување во големина

За сите класи (доколку се мерени) е дозволена вкупна толеранција од 10 % од бројот или тежината на лути пиперки, кои не ги задоволуваат барањата во однос на димензиите.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да е униформна и да се состои само од лути пиперки со исто потекло, сорта или комерцијален вид, квалитет и големина (ако се мерени).

Меѓутоа, дозволено е пакување во продажна амбалажа на мешавина на лути пиперки со јасна разлика во бојата и/или комерцијален тип, доколку се униформни во однос на квалитетот, бојата и/или комерцијалниот тип и потеклото. Во овие мешавини не е потребна униформност во однос на димензиите.

Видливиот дел од содржината на пакувањето мора да е репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Лутите пиперки мора да се пакуваат на тој начин што правилно ќе бидат заштитени. Материјалите што се користат за пакување мора да бидат чисти и со таков квалитет за да се спречи надворешно или внатрешно оштетување на лутите пиперки. Користење материјали, како хартија или етикети на кои се наведени трговските спецификации за производот се дозволени, доколку за отпечатениот дел или етикетирањето се користи неотровно мастило или лепак.

Налепниците што се поединечно поставени на секој плод не треба да оставаат видливи остатоци од лепак или да предизвикаат оштетување со вадењето. Гравирањето на информации за производот со ласер врз плодовите не треба да доведе до оштетувања на месестиот дел и покожицата на плодот. Пакувањето мора да биде без туѓи материји.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишат следниве податоци, групирани на иста страна, читливо и неизбришливо и видливи однадвор:

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од државни институции, ако земјата што го применува овој систем се наоѓа на листата на UN/ECE дата базата на податоци.

б) Природа на производот

- „лути пиперки“, ако содржината не е видлива однадвор,
- име на комерцијалниот тип,
- „мешавина од лути пиперки“ или друг еквивалентен назив, во случај на мешавина на лути пиперки со јасна разлика во боите и/или комецијалниот тип. Доколку производот не е видлив однадвор, боите и/или комерцијалниот тип и количината во секое пакување мора да се назначи,
- да се назначи и степенот на лутина како „малку лути“, „средно лути“, „лути“, и „многу лути“.

в) Потекло на производот

Земја на потекло и, опционално, област каде што се одгледувани или национално, регионално или локално име на производот.

Во случај пакувањата да содржат мешавина од јасно различни бои и/или комерцијални типови на лути пиперки од различно потекло, треба да се наведе секоја земја на потекло веднаш до името на бојата и/или комерцијалниот тип.

г) Комерцијални спецификации

- класа,
- големина (ако се мерени) изразена со минимална и максимална должина (cm) или минимален и максимален дијаметар (mm),
- код на големина (опционално).

д) Официјален контролен знак (опционално)

Анекс

Лутина

Степен на лутина	Сковилни единици	Вкупни капсаициноиди (microg/gm сува маса)	Примери од комерцијални видови
Малку лути	900 – 1 999	60 – 133	Ancho, Poblano, Pasilla, X'catik
Средно лути	2 000 – 19 999	134 – 1 333	Fresno, Cherry, Jalapeño, Prik-Chee-Fah Serrano, Tabasco,
Лути	20 000 – 100 000	1 334 – 6 600	Cayenne, Piquin, Manzano, C. baccatum Birdseye, Fatalli, Scotch Bonnet, Habanero,
Многу лути	> 100 000	> 6 600	Dorset Naga, Naga Jolokia, Naga Viper, Trinidad Scorpion

Во случај на спор, пакувачот и/или испраќачот треба да достават информации за степенот на лутина.

ПАТЛИЦАН

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува на сорти добиени од *Solanum melongena L.* наменети за свежа консумација. Патлицаните за преработка не се предмет на овој стандард.

Според формата, плодовите се делат на:

- издолжени и
- топчести патлицани.

Овој стандард за патлицан се однесува на сорти одгледувани од *Solanum melongena L.*, наменети за свежа консумација, а патлицанот наменет за индустриска преработка се исклучува од овој стандард.

Според формата, плодовите на патлицанот се делат на:

- издолжени модри патлицани (издолжени, цилиндрични, елипсоидни и крушковидни) и
- топчести модри патлицани (и овална форма).

2. Одредби за квалитет

Целта на стандардот е да се дефинираат барањата за квалитет на плодовите од патлицаните по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи или доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Во сите класи, плодовите на патлиџанот мораат да бидат:

- неоштетени,
- здрави, производите погодени од скапување што ги прави непогодни за консумација треба да бидат исклучени,
- чисти, практично без каква било туѓа видлива материја,
- практично без присуство на штетници,
- без повреди на месестиот дел предизвикани од штетници,
- со свеж изглед
- цврсти
- добро развиени без лигнификација или задрвенувања на месестиот дел и без прекумерно развиено семе,
- рачката и ложата мора да бидат присутни со можни мали оштетувања,
- без вишок на надворешна влага,
- без нетипичен мирис и/или вкус.

Фазата на развој и состојбата на плодовите од патлиџанот треба да бидат такви да им овозможат:

- да поднесат транспорт и ракување,
- да стигнат во задоволителна состојба до крајното одредиште.

б) Класирање

Патлиџанот се класира во три класи дефинирани подолу:

Екстра класа

Патлиџаните во оваа класа мора да бидат со супериорен квалитет. Тие мора да ги имаат карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип. Тие мора да бидат цврсти. Дршката мора да биде неоштетена, а месестиот дел да биде совршено здрав. Мора да бидат без оштетувања, со исклучок на занемарливи површински оштетувања, под услов истите да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, одржливоста на квалитетот и врз нивната презентација во пакувањето.

I (прва) класа

Плодовите од оваа класа мора да бидат со добар квалитет, да ги поседуваат карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип. Тие исто така мора да бидат практично без повреди од сонце (сончеви прегори).

Дозволени се следниве мали отстапки што не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мало отстапување во формата,
- мали промени во обојувањето, но не и зелено обојување кога се работи за виолетови сорти патлиџан,
- мали гребнатини и/или мали заздрави пукнатини под услов вкупната површина да не е поголема од 3 cm².

II (втора) класа

Во оваа класа се вклучени оние плодови патлиџан што што не ги исполнуваат нормите или барањата од I (прва) класа, но ги исполнуваат горенаведените минимални норми.

Дозволени се следниве отстапки под услов плодовите на патлиџанот да ги задржат основните карактеристики што се однесуваат на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата:

- оштетувања во формата,
- оштетување во обојувањето, но не и зелено обојување кога се работи за виолетови сорти патлиџан,
- повреди на покожицата во форма на заздрави пукнатинки и/или сончеви прегори под услов вкупната површина да не е поголема од 4 cm².

3. Одредби за димензии

Големината на производот се определува врз основа на:

- максималниот дијаметар на екваторијалниот дел или
- масата или
- бројот на плодови во пакување.

За да се обезбеди униформност на плодовите, разликата во големината на плодови во исто пакување не смее да надмине:

(i) според дијаметар

- 20 mm кај издолжените патлиџани,
- 25 mm кај топчестите патлиџани.

(ii) според маса

- 10 g за патлиџани помеѓу 20 – 50 g,
- 20 g за патлиџани помеѓу 50 – 100 g,
- 75 g за патлиџани од 100 до 300 g,
- 100 g за патлиџани од 300 до 500 g,
- 250 g за патлиџани над 500 g.

(iii) според број

разликата во големината треба да биде конзистентна во согласност со точките (a) или (б).

Униформноста според големината е задолжителна за екстра и I класа.

4. Одредби за отстапување

Во однос на квалитетот и големината при секое пакување на производот дозволено е отстапување за производите што не ги исполнуваат нормите или барањата од назначените класи.

а) Отстапување во квалитет

Екстра класа

Дозволена е толеранција од 5 % во однос на бројот или масата на патлиџаните што не ги исполнуваат барањата на екстра класата, но ги исполнуваат условите од I класа. Во рамките на оваа толеранција, не повеќе од 0,5 % може да има производи што ги исполнуваат барањата за квалитет од II класа.

I (прва) класа

Дозволено е вкупно 10 % од бројот или масата на патлиџаните да не ги исполнуваат нормите од оваа класа, но мора да ги исполнуваат оние на II (втора) класа. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 1 % може да има производи што не ги исполнуваат нормите на II (втора) класа ниту пак минималните норми.

II (втора) класа

Се толерираат 10 % од број или од маса на производи што не ги исполнуваат нормите на оваа класа ниту пак минималните норми. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 2 % може да има производи погодени од распаѓање.

б) Отстапувања во големина

За сите класи (доколку се мерени), вкупните отстапки во поглед на големината, односно димензиите треба да бидат 10 % од бројот или масата на плодовите.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформна, да содржи исклучиво плодови од патлиџани со исто потекло, сорта или комерцијален тип, квалитет и големина (доколку се мерени), а пожелно е да се со иста боја и степен на развој.

Меѓутоа, дозволено е пакување на мешавина од патлиџани со изразени разлики во боите и/или комерцијалните типови, при што треба да постои униформност во квалитет и потекло за секој комерцијален тип и/или боја. Во случај на вакви машавини, униформност на производите во димензии не е потребна.

Видливиот дел од пакувањето мора да е репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Патлиџаните треба да бидат пакувани на начин што ќе овозможи соодветна заштита на производот.

Материјалите што се употребуваат во внатрешноста на пакувањето мора да се чисти и со квалитет што ќе го заштити производот од надворешни или внатрешни оштетувања. Може да се употребуваат материјали, особено хартија и етикети со трговски спецификации под услов да бидат отпечатени или залепени со неотровно мастило или лепак.

Налепниците што се поединечно ставени на секој плод не треба да оставаат видливи остатоци од лепак или да предизвикаат оштетување со вадењето. Гравирањето на информации за производот со ласер врз плодовите не треба да доведе до оштетувања на месестиот дел и покожицата на плодот. Пакувањето мора да биде без туѓа материја.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишат следниве податоци групирани на иста страна, читливо и неизбришливо и видливи однадвор:

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од државни институции, ако земјата што го применува овој систем се наоѓа на листата на UN/ECE дата базата на податоци.

б) Природа на производот

- „патлиџан“ (ако содржината не е видлива од надвор),
- име на сортата (опционално),
- „мешавина на патлиџани“ или еквивалентна деноминација во случај кога се пакуваат заедно различни комерцијални типови и/или бои од патлиџан. Ако производителите не се видливи однадвор, комерцијалните типови и/или бои и количеството на секој од нив треба да се назначи на пакувањето.

в) Потекло на производот

- земја на потекло и/или област каде што се произведени или национално, регионално или локално име на местото,
- во случај на мешавина од различни комерцијални типови и/или бои на патлиџан со различно потекло, треба да се наведе земјата на потекло веднаш до името на комерцијалниот тип и/или боја.

г) Комерцијална спецификација

- класа,
- големина (онаму каде што се мерени) изразена во:
- минимален и максимален дијаметар кога мерењето е според дијаметар,
- минимална и максимална маса кога мерењето е според маса,
- број проследен со минималниот или максималниот дијаметар или маса доколку се мерени според број.

д) Официјален контролен знак (опционално)

РАН И СЕЗОНСКИ КОМПИР

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се однесува рани и сезонски сорти и хибриди на компир од *Solanum tuberosum* L. наменети за свежа консумација. Раниот и сезонскиот компир за индустриска преработка не се предмет на овој стандард.

Раните компири се добиваат од рани сорти и/или хибриди што се берат на почетокот од сезоната во земјата на потекло.

Под „рани компири“ се подразбираат компири собрани пред да бидат комплетно зрели, продавани веднаш по собирањето, чија лушпа лесно се одвојува без лупење.

2. Одредби за квалитет

Целта на стандардот е да се дефинираат барањата за квалитет на ран и сезонски компир по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи или доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

(i) Во зависност од дозволените отстапки, клубените мораат да бидат:

- со типичен изглед на сортата,
- неоштетени - да нема отсуство на ниту еден дел, ниту пак да имаат повреди што ги прават нецелосни,
- здрави (не е дозволено тргување со производ што не може да се консумира поради гниење или распаѓање),
- делумно чисти,
- цврсти,
- без никакви надворешни и внатрешни оштетувања што би влијаеле врз општиот изглед на производот, квалитетот, издржливоста и врз изгледот во амбалажата, како што се:
 - кафени дамки како резултат на топлина,
 - пукнатини, исечоци, нагрисани места, гребнатинки што не надминуваат 4 mm во длабочина,
 - зелено обојување: светло зелено обојување на месестиот дел што не надминува 1/8 од површината на клубенот и може да се отстрани со лупење и не претставува оштетување,
 - сериозни деформации,
 - сиви, сини или црни субепидермални дамки што не надминуваат 5 mm во длабочина за сезонските компири,
 - 'рѓести дамки, шуплини, црна срцевина или други внатрешни оштетувања,
 - длабока компирова краста и прашкеста компирова краста на длабочина од 2 mm или повеќе во случај на сезонски компир,
 - површинска обична компирова краста, односно дамки од краста што не треба да заземаат повеќе од 1/4 од површината на клубенот,
 - оштетување од измрзнување,
 - без вишок на надворешна влага или адекватно исушени ако се миени,
 - без туѓ мирис и/или вкус.

Во случај на рани компири, делумно отсуство на лушпата не се смета за дефект. Сезонските компири мора да имаат добро формирана кора, односно кората треба да биде целосно формирана и да ја покрива целата површина на клубенот. Кај раните компири не е дозволено про'ртување. Сезонските компири не треба да се проникнати. Доколку се присутни проникнати клубени кај сезонските компири, 'ртулците не треба да се подолги од 3 mm.

Состојбата и степенот на развој на клубените треба да биде таква што ќе им овозможи:

- да поднесуваат транспорт и манипулирање,
- да стигнат во задоволителна состојба на одредиштето.

(ii) Секое пакување или товар мора да биде без отпадоци (грутки почва, присуство на 'ртулци, надворешни материји).

3. Одредби за димензии

Големината на клубените се определува со квадратни прстени.

Клубените мора да имаат:

- минимална големина, така што да поминуваат низ квадратната мрежа:

- 28 mm x 28 mm за рани компири,
- 35 mm x 35 mm за сезонски компири,
- 30 mm x 30 mm за долги сорти на сезонски компири,

- максимална големина, така што да поминуваат низ квадратна мрежа од 80 mm x 80 mm или за долги сорти од 75 mm x 75 mm.

Разликата во дијаметарот меѓу најголемиот и најмалиот клубен кај раните и сезонските компири не треба да надмине 30 mm.

Клубени со големина помеѓу 18 mm и 35 mm може да се продаваат под називот „средни“ или со еквивалентно комерцијалното име.

Униформноста во големина не е задолжителна. Меѓутоа во пакети до 5 kg нето-тежина, спакувани за директна продажба до потрошувачот, максималната дозволена разлика помеѓу најмалиот и најголемиот клубен не смее да надмине 30 mm.

Сортата се смета како долга ако таа е наведена како долга или долгоовална во националната листа на сорти на земјата каде што се одгледува.

Барањата за големина не важат за долги сорти со неправилна форма (на пример, Stella, Ratte или Pink Fir Apple).

4. Одредби за отстапувања

Во сите маркетиншки фази, дозволени се толеранции во однос на квалитетот и големината за секоја пратка што не ги исполнува минималните барања.

а) Отстапувања во квалитет

(i) Кај клубените што не ги исполнуваат минималните барања се дозволени:

- 4 % од масата на клубените кај раните компири,
- 6 % од масата на клубените кај сезонските компири.

Сепак, во рамките на оваа толеранција, дозволени се максимално 1 % од масата на клубени погодени од суво или влажно гниење.

(ii) Покрај тоа, дозволено е:

- 1 % од масата на отпад за раните компири,
- 2 % од масата на отпад, од кои максимум 1 % почва, за сезонските компири.

б) Отстапувања во големина

10 % од масата на клубените да не ги исполнуваат барањата што се однесуваат на големината.

в) Отстапувања на други сорти

2 % од масата на други сорти е дозволено отстапување.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување (пратка на производот пакуван на големо во транспортното средство) мора да биде униформна, да содржи рани и сезонски компири со исто потекло, сорта, квалитет, боја на лушпата и месото и димензии (ако се мерени). Видливиот дел од содржината на пакувањето (пратка на производот пакуван на големо во транспортното средство) мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Раните и сезонските компири треба да бидат пакувани на начин што овозможува заштита на производот и да обезбеди соодветна вентилација. Материјалите што се употребуваат внатре во пакувањето мора да бидат чисти и со таков квалитет за да се спречи надворешна или внатрешна повреда на производот. Употребата на материјали, како хартија или етикети со трговски спецификации е дозволено, но притоа печатењето или означувањето да биде без токсично мастило или лепак.

Ако е одобрено може да се користат специјални материјали за пакување (тресет), за заштита на производот при долг транспорт.¹

Пакувањето треба да биде ослободено од туѓи материи.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишат следниве податоци, групирани на иста страна, читливо, неизбришливо и видливо однадвор (раните и сезонските компири транспортирани на големо треба да поседуваат документ со бараните спецификации, кој се наоѓа на истото место со производот, лесно достапен во внатрешноста на возилото).

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач: име и адреса или официјално признаена кодна ознака, препознатлива од националните органи, ако земјата што применува ваков систем е наведена во базата на податоци на UNE/ECE.

б) Природа на производ

- „рани компири“, „нови компири“ или еквивалентна деноминација или „сезонски компири“, ако содржината не е видлива од надвор,
- име на сортата,
- специфична деноминација или комерцијалното име за рани или сезонски компири што не се во согласност со максималната големина, каде што е соодветно,
- „средни“ или еквивалентна деноминација, каде што е соодветно.

в) Потекло на производот

- земја на потекло и/или област на производство, регион, локално место.

г) Комерцијална спецификација

¹ Употребата на некои материјали за пакување (како на пример тресет) не е дозволена во некои земји.

- големина (ако е калибриран) изразена како минимална големина проследено со зборовите „и над“ или како минимална или максимална големина,
- факултативни индикации: боја на месото (на пример, жолта или бела), боја на покожицата, форма на клубенот (тркалезни или долги) и конзистенција (брашнеста или цврста).

д) Официјален контролен знак (опционално).

КРАСТАВИЦИ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува за сорти и хибриди на краставица од *Cucumis sativus* L. за свежа консумација. Краставиците наменети за индустриска преработка и корнишоните не се предмет на овој стандард.

2. Одредби за квалитет

Целта на стандардот е дефинирање на нормите или барањата за квалитет на краставиците по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување (освен за екстра класа).

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Сите класи краставици, кои се предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапки, мора да бидат:

- неоштетени,
- здрави (не е дозволено тргување со производ што не може да се консумира поради гниење или распаѓање),
- чисти (без туѓа материја),
- свежи и цврсти,
- без присуство на штетници,
- без повреди предизвикани од штетници,
- без горчлив вкус (освен за отстапките предвидени за II класа),
- без вишок на надворешна влага,
- без туѓ мирис и/или вкус.

Краставиците треба да се доволно развиени, но семето мора да е меко (недооформено).

Состојбата и развојот на плодовите од краставица мора да бидат такви за да овозможат:

- да поднесуваат транспорт и ракување,

- да стигнат во задоволителна состојба до одредиштето.

б) Класирање

Краставиците се класираат во 3 класи дефинирани подолу:

Екстра класа

Краставиците од оваа класа мора да бидат со најдобар квалитет и со типични карактеристики за сортата и/или комерцијалниот тип.

Тие мора да бидат:

- добро развиени,
- со правилна форма и практично прави (максимална височина на внатрешниот лак кај краставиците треба да е 10 mm на 10 cm должина).

Плодовите не смеат да бидат оштетени, без деформации (посебно оние поврзани со формирањето на семе), со многу мали површински оштетувања под услов да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето.

I (прва) класа

Краставиците од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Тие мора да ги поседуваат карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип.

Тие мора да бидат:

- добро развиени,
- добро оформени и практично прави (максимална височина на внатрешниот лак кај краставиците треба да е 10 mm на 10 cm должина).

Дозволен се следниве оштетувања, под услов овие да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мали отстапки во формата, со исклучок на оние предизвикани од формирање на семето,
- мали промени во бојата, но обезбојувања што се резултат на допирот на плодовите на почвата не се земаат предвид,
- мали оштетувања на покожицата.

II (втора) класа

Во оваа класа се вклучени краставици што не ги исполнуваат нормите на повисоките класи туку само минималните норми наведени погоре.

Дозволен се следниве оштетувања, под услов краставиците да ги имаат задржано основните карактеристики што се однесуваат на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата:

- деформации со исклучок на оние што се резултат на формирање на семето; малку искривени краставици што имаат максимална височина на внатрешниот лак од 20 mm на 10 cm должина,
- обезбојување на 1/3 од површината на краставицата, но не важи за плодовите што ја допираат почвата за време на порастот,
- мали оштетувања на покожицата.

Кривите краставици што имаат максимална височина на внатрешниот лак над 20 mm на 10 cm должина, под услов да немаат големи обезбојувања и деформации, може да бидат пакувани посебно.

3. Одредби за димензии

Големината се изразува преку масата или во комбинација од дијаметар и должина. Униформноста во димензиите е задолжителна за екстра и I класа.

За да се осигура изедначеност во димензиите помеѓу производите во исто пакување, дозволени се следниве две опции:

а) Одредување на големината според маса

Разликите во масата не треба да надминат:

- 150 g каде што најлесниот плод тежи 400 g и повеќе,

- 100 g каде што најлесниот плод тежи помеѓу 180 g и помалку од 400 g,

- краставиците што тежат под 180 g треба да бидат приближно изедначени во масата.

б) Одредување на големина според дијаметар и должина

Разликите во должина не треба да надминуваат 5 cm, додека плодовите треба да бидат приближно изедначени во дијаметарот.

4. Одредби за отстапување (толеранција)

Во сите маркетиншки фази, за производите во пакувањето што не ги исполнуваат барањата на класата, дозволени се отстапки во поглед на квалитетот и големината.

а) Отстапување во квалитет

Екстра класа

Дозволено е 5 % од бројот или масата на краставиците да не ги исполнуваат нормите за оваа класа, но задолжително ги исполнуваат нормите за I класа. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 0,5 % може да има производи што ги исполнуваат барањата на II класа.

I (прва) класа

Дозволено е 10 % од бројот или масата на краставиците што не ги исполнуваат барањата на класата, туку оние што се однесуваат за II класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 1 % може да има производи што не ги исполнуваат барањата ниту на II класа ниту минималните, или за производи погодени од распаѓање.

II (втора) класа

Се толерира 10 % од бројот или масата на краставиците да не ги исполнуваат нормите на класата, ниту пак минималните норми. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 2 % може да има распаднати производи непогодни за консумација или плодови чии врвови имаат горчлив вкус.

б) Отстапување од големината

За сите класи (доколку се мерени) се дозволува 10 % од бројот или масата на плодовите да отстапуваат од големината.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да е изедначено, да има плодови од краставици со исто потекло, сорта или комерцијален тип, квалитет и големина (ако се мерени).

Видливиот дел од пакувањето треба да е репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Краставиците се пакуваат на начин што овозможува соодветна заштита на производот. Материјалите што се употребуваат внатре во пакувањето мора да се чисти и со квалитет, за да се избегнат какви било надворешни или внатрешни оштетувања на производот. Се дозволува употреба на материјали како што се хартија или етикети на кои се означени трговските податоци, под услов да бидат отпечатени или залепени со нетоксично мастило или лепак.

Налепниците што се поединечно ставени на секој плод не треба да оставаат видливи остатоци од лепак или да предизвикаат оштетување со вадењето. Гравирањето на информации за производот со ласер врз плодовите не треба да доведе до оштетувања на месестиот дел и покожицата на плодот. Пакувањето мора да биде без туѓа материја.

6. Одредби за означување

Податоците што се однесуваат на означувањето на пакувањето мора да бидат групирани на иста страна, читливи, неизбришливи и видливи од надвор.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „краставици“ (ако содржината не е видлива однадвор),
- „криви краставици“, онаму каде што е потребно.

в) Потекло на производот

- Земја на потекло и/или област каде што се произведени или национално, регионално или локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација

- класа,
- ако е определена големината, треба да се прикаже во минимална и максимална маса или минимална и максимална должина,
- број на парчиња (опционално).

д) Официјален контролен знак (опционално)

ЛУБЕНИЦИ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се користи кај сорти лубеници од *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. et Nakai наменети за свежа консумација, додека оние за индустриска преработка не се предмет на овој стандард.

2. Одредби за квалитет

Целта на стандардот е дефинирање на нормите за квалитет на лубениците по подготовка и пакување.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување (освен за екстра класа).

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Сите класи лубеници, кои се предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапки, мораат да бидат:

- неоштетени,
- здрави (не е дозволено тргување со производ што не може да се консумира поради гниење или распаѓање),
- чисти, без туѓа материја,
- практично без присуство на штетници,
- без оштетувања од штетници,
- без вишок на надворешна влага,
- без туѓ мирис и/или вкус.

Состојбата и развојот на лубениците треба да бидат такви што ќе овозможат:

- да поднесуваат транспорт и ракување,
- да стигнат во задоволителна состојба до одредиштето.

б) Норми за зрелост

Лубениците мора да бидат доволно развиени и зрели. Бојата и вкусот на месестиот дел (перикарпот) треба да одговара на степенот на зрелост.

За да се исполнат барањата, рефрактометрискиот индекс на месото, мерен во средината (екваторијалниот дел) мора да биде еднаков или поголем од 8 °Brix.

в) Класирање

Лубениците се класираат во три класи:

Екстра класа

Лубениците во оваа класа мора да бидат со супериорен квалитет. Мора да ги имаат карактеристиките на сортата. Дршката на плодот не смее да надминува 5 cm во должина. Плодовите мора да бидат без оштетувања, со исклучок на многу мали површински

оштетувања што нема да влијаат врз изгледот на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето.

Обезбојувањето на плодовите од лубеници што биле во контакт со почвата за време на порастот не се смета за дефект.

I (прва) класа

Лубениците од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Тие мора да ги имаат карактеристиките на сортата. Дршката на плодот не смее да надминува 5 cm во должина. Следниве мали оштетувања се дозволени, под услов да не влијаат врз генералниот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мали оштетувања во формата,
- мали оштетувања во обојувањето на кората; обезбојувањето на плодовите од лубеници што биле во контакт со почвата за време на порастот не се смета за дефект,
- мали зараснати површински пукнатини,
- мали оштетувања на кората поради триење или ракување, каде што вкупната површина на вакви оштетувања не надминува 1/16 од површината на плодот.

II (втора) класа

Оваа класа вклучува лубеници што не може да се класираат во прва класа, но ги исполнуваат минималните барања дадени погоре. Следниве оштетувања се дозволени, под услов да се зачуваат основните карактеристики во поглед на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата:

- оштетувања во формата,
- оштетувања во обојувањето на кората; обезбојувањето на плодовите од лубеници што биле во контакт со почвата за време на порастот не се смета за дефект,
- заздрави површински пукнатини,
- оштетувања на кората како резултат на триење или ракување, или повреди од штетници или болести, каде што оштетената површина не надминува 1/8 од површината на плодот,
- мали набивања.

3. Одредби за димензии

Големината се определува преку масата на плодот. За да се осигура униформност во димензиите, разликите во масата помеѓу најлесна и најтешка лубеница во исто пакување не смее да биде поголема од 2 kg или 3,5 kg доколку најлесната лубеница надминува 6 kg. Ваква униформност не е задолжителна за лубеници пакувани на големо во палети или транспортно возило.

4. Одредби за отстапување

Во сите маркетиншки фази, за производите во пакувањето што не ги исполнуваат барањата на класата, дозволени се отстапки во поглед на квалитетот и големината.

а) Отстапување во квалитетот

Екстра класа

Дозволено е 5 % од бројот или масата на лубениците да не ги исполнуваат нормите за оваа класа, но задолжително ги исполнуваат нормите за I класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 0,5 % може да има производи што ги исполнуваат барањата на II класа.

I (прва) класа

Дозволено е 10 % од бројот или масата на лубениците што не ги исполнуваат барањата на класата, туку оние што се однесуваат за II класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 1 % може да содржи производи што не ги исполнуваат барањата ниту на II класа ниту минималните или за производи погодени од распаѓање.

II (втора) класа

Се толерира 10 % од бројот или масата на лубениците да не ги исполнуваат нормите на класата, ниту пак минималните норми. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 2 % може да има распаднати производи непогодни за консумација.

б) Отстапување од големината

За сите класи (доколку се мерени) се дозволува 10 % од бројот или масата на плодовите од лубениците да отстапуваат од пропишаната големина.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување (или при транспорт во рефус) мора да биде униформна, да содржи плодови на лубеници со исто потекло, сорта, квалитет и големина (доколку се мерени). Во екстра класа и I (прва) класа, формата на плодот и бојата на кората мора да бидат униформни. Видливиот дел од содржината на пакувањето (или за производи презентирани на големо во транспортното средство) мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Лубениците мора да бидат пакувани на начин што овозможува заштита на производот.

Материјалите што се употребуваат внатре во пакувањето мора да се чисти и квалитетни за да се избегнат какви било надворешни или внатрешни оштетувања на производот. Се дозволува употреба на материјали како што се хартија или етикети на кои се означени трговските податоци, под услов да бидат отпечатени или залепени со нетоксично мастило или лепак.

Налепниците што се поединечно ставени на секој плод не треба да оставаат видливи остатоци од лепак или да предизвикаат оштетување со вадењето. Гравирањето на информации за производот со ласер врз плодовите не треба да доведе до оштетувања на месестиот дел и покожицата на плодот. Пакувањето мора да биде без туѓа материја.

Пакувањата (или пратките на производот презентирани на големо во транспортното средство) мора да бидат ослободени од туѓи материји. Лубениците транспортирани на големо треба да бидат одделени од подот и сидовите на возилото со заштитен материјал кој треба да биде чист и да не пренесува нетипичен мирис или вкус.

6. Одредби за означување

Секое пакување мора да биде обележано со податоци групирани на иста страна, кои треба да се читливи, да не се бришат и да бидат видливи однадвор. За лубениците транспортирани во рефус, овие податоци треба да бидат наведени во документ што ќе биде лесно достапен за проверка во транспортното средство. За овој тип презентација, прикажувањето на ознаката за големина не е задолжително.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „лубеници“ (ако содржината не е видлива од надвор),
- името на сортата (опционално),
- бојата на месото (перикарпот) доколку не е црвен,
- „бесемени“ онаму каде што е потребно.

в) Потекло на производот

- Земја на потекло и опционално област на производство или национално, регионално или локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација

- класа,
- големина (доколку се мерен) изразена како минимална и максимална маса,
- број на единици (опционално).

д) Официјален контролен знак (опционално)

ДИЊИ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се користи за сорти диња од *Cucumis melo* L. наменети за свежа консумација, додека оние за индустриска преработка не се предмет на овој стандард.

2. Одредби за квалитет

Целта на стандардот е дефинирање на нормите за квалитет на дињите по подготовка и пакување.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Во сите класи дињи, кои се предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапки, мора да бидат:

- неоштетени¹,
- здрави (не е дозволено тргување со производ што не може да се консумира поради гниење или распаѓање),
- чисти, без туѓа материја,
- свежи,
- практично без присуство на штетници,
- без повреди предизвикани од штетници,
- цврсти,
- без вишок на надворешна влага,
- без туѓ мирис и/или вкус.

Состојбата и развојот на дињите треба да бидат такви што ќе овозможат:

- да поднесуваат транспорт и ракување,
- да стигнат во задоволителната состојба до одредиштето.

б) Норми за зрелост

Дињите мора да бидат доволно развиени и зрели. За да се исполнат барањата, рефрактометрискиот индекс на месото мерен во средината (екваторијалниот дел) мора да биде еднаков или поголем од 10 °Brix за Charentais типовите на диња и 8 °Brix за останатите дињи.

в) Класирање

Дињите се класираат во 2 класи:

I (прва) класа

Дињите од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Мора да ги поседуваат карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип. Следниве оштетувања се дозволени под услов да не влијаат врз опшиот изглед, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мали оштетувања во формата,
- мали оштетувања во обојувањето (обезбојување на делот од плодот што е во допир со почвата за време на порастот не се смета за дефект),
- мали повреди како резултат на ракувањето или триење,
- мали зараснати пукнатини не подолги од 2 cm околу плодната дршка.

Плодовите собрани заедно со плодната дршка треба да имаат должина на плодната дршка помала од 2 cm.

¹ Сепак, мала заздравена лузна предизвикана од автоматско мерење на рефрактометрискиот индекс не се смета за дефект.

II (втора) класа

Во оваа класа се вклучени дињи што не ги исполнуваат нормите од I (прва) класа, туку минималните пропишани за сите класи. Дозволените се оштетувања под услов дињите да ги задржат основните карактеристики за квалитет, времето на чување и изгледот:

- оштетувања во формата,
- оштетувања во обојувањето (обезбојување на делот од плодот што е во допир со почвата за време на порастот не се смета за дефект),
- повреди на кората како резултат на триење или ракување,
- мали пукнатини или длабоки гребнатини што не го достигнуваат месестиот дел на плодот и што се засушени,
- повреди од набивање.

3. Одредби за димензии

Големината се определува преку масата на плодот или преку дијаметарот на екваторијалниот дел.

Минималните димензии изнесуваат:

Димензии изразени преку маса:

- за шарантез, галија и оген („Charentais“, „Galia“ и „Ogen“) типови дињи 250 g,
- за другите дињи 300 g.

Димензии изразени преку дијаметарот

- за „Charentais“, „Galia“ и „Ogen“ типови дињи 7,5 cm,
- за другите дињи 8,0 cm.

За да се осигура униформност во големина, разликата во димензиите во едно пакување не треба да надминат:

- 50 % (30 % за „Charentais“ типовите на дињи) повеќе од масата на најмалиот плод,
- 20 % (10 % за „Charentais“ типовите на дињи) повеќе од дијаметарот на најмалиот плод.

4. Одредби за отстапување

Во сите маркетиншки фази, за производите во пакувањето што не ги исполнуваат барањата на класата, дозволени се отстапки во поглед на квалитетот и големината.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

Дозволено е 10 % од бројот или масата на дињите што не ги исполнуваат барањата на класата, туку оние што се однесуваат за II класа. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 1 % може да содржи производи што не ги исполнуваат барањата ниту на II класа ниту минималните норми, или за производи погодени од распаѓање.

II (втора) класа

Се толерира 10 % од бројот или масата на дињите да не ги исполнуваат нормите на класата, ниту пак минималните норми. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 2 % може да има распаднати производи.

б) Отстапување од големината

За сите класи се дозволува 10 % од бројот или масата на плодовите од диња да не ги исполнуваат одредбите за димензии.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформна, да содржи плодови од диња со исто потекло, сорта или комерцијален тип, квалитет, големина, значително ист степен на развој и зрелост и се со приближно иста боја. Сепак, мешавина од дињи од различни сорти и комерцијални типови може да се спакувани заедно, под услов да се униформни според квалитет и потекло за секоја сорта и/или комерцијален тип. Меѓутоа, во случај на вакви мешавини, униформност во големина не е потребна. Видливиот дел од содржината на пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Дињите мора да бидат пакувани на начин што ќе обезбеди заштита на производот.

Материјалите што се употребуваат внатре во пакувањето мора да се чисти и со квалитет за да се избегнат какви било надворешни или внатрешни оштетувања на производот. Се дозволува употреба на материјали како што се хартија или етикети на кои се означени трговските податоци, под услов да бидат отпечатени или залепени со нетоксично мастило или лепак.

Налепниците што се поединечно ставени на секој плод не треба да оставаат видливи остатоци од лепак или да предизвикаат оштетување со вадењето. Гравирањето на информации за производот со ласер врз плодовите не треба да доведе до оштетувања на месестиот дел и покожицата на плодот. Пакувањето мора да биде без туѓа материја.

6. Одредби за означување

Секое пакување мора да биде обележано со податоци групирани на иста страна, кои треба да се читливи, да не се бришат и да бидат видливи однадвор.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „дињи“ (ако содржината не е видлива од надвор),
- „мешавина од дињи“ или еквивалентна деноминација во случај на мешавина од различни сорти или комерцијални типови дињи. Доколку производот не се гледа однадвор, сортите или комерцијалните типови и нивната количина треба да бидат наведени на секое пакување,
- име на комерцијалниот тип,
- име на сортата (опционално).

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално област на производство или национално, регионално или локално име на местото,
- во случај на мешавина од различни сорти или комерцијални типови на диња со различно потекло треба да се наведе земјата на потекло веднаш до името на сортата или комерцијалниот тип.

- г) Комерцијална спецификација
 - класа,
 - големина изразена како минимална и максимална маса или минимален и максимален дијаметар,
 - број на единици (опционално).

д) Официјален контролен знак (опционално)

ТИКВИЧКИ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува за тиквички што се берени во раните фази на раст и развој, пред семето да ја зацврсти семената обвивка. Се однесува на сорти тиквички од *Cucurbita pepo* L. од групата Zucchini, кои се наменети за свежа консумација. Тиквичките за индустриска преработка не се предмет на овој стандард.

Стандардот, исто така, се однесува и на тиквички на кои им е оставен цветот.

2. Одредби за квалитет

Целта на стандардот е дефинирање на нормите за квалитет на тиквичките по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување (освен за екстра класа).

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Во сите класи, кои се предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапки, тиквичките и тиквичките со цветови мора да бидат:

- неоштетени, со рачка што може да биде малку оштетена,
- здрави (недозволено тргување со производ што не може да се консумира поради гниење или распаѓање),
- чисти, без туѓа материја,
- со свеж изглед,
- без присуство на штетници,
- без повреди предизвикани од штетници,

- без надворешна влага,
- без туѓ мирис и/или вкус.

Покрај ова, плодовите мора да бидат:

- цврсти,
- без шуплини,
- без раздвојувања,
- доволно развиени, без прекумерно развиено семе.

Состојбата и развојот на тиквичките мора да бидат такви што ќе им овозможат:

- да поднесат транспорт и ракување,
- да стигнат во задоволителна состојба до одредиштето.

б) Класирање

Тиквичките се класираат во три класи наведени подолу:

Екстра класа

Тиквичките од оваа класа мора да бидат со супериорен квалитет. Тие мора да ги поседуваат карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип.

Тие мора:

- да се добро развиени,
- да се добро оформени,
- со рачка уредно исечена на максимална дожина од 3 см.

Тиквичките од оваа класа мора да бидат без оштетувања, со исклучок на многу мали површински повреди, под услов да не влијаат врз целокупниот изглед на плодот, квалитетот, квалитетот на чување и изгледот во амбалажата (презентацијата).

I (прва) класа

Тиквичките во оваа класа треба да бидат со добар квалитет. Тие мора да ги поседуваат карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип. Тиквичките мора да имаат рачка со максимална дожина од 3 см. Дозволени се следниве мали оштетувања, под услов да не влијаат врз целокупниот изглед на плодот, квалитетот, квалитетот на чување и изгледот во амбалажата:

- мали оштетувања во формата,
- мали оштетувања во обојувањето,
- мали површински повреди на кората т.е. покожицата,
- многу мали повреди како резултат на напад од болести, под услов тие да не се прогресивни и да не навлегуваат во внатрешноста на плодот.

II (втора) класа

Во оваа класа припаѓаат тиквички што не може да се класираат во погорните класи, но ги исполнуваат минималните норми наведени погоре.

Дозволени се следниве оштетувања, под услов да не влијаат врз целокупниот изглед на плодот, квалитетот, квалитетот на чување и изгледот во амбалажата:

- оштетувања во формата,
- оштетувања во обојувањето,
- мали сончеви прегори,
- мали повреди на кората, односно покожицата,
- мали повреди како резултат на напад од болести, под услов тие да не се прогресивни и да не навлегуваат во внатрешноста на плодот.

3. Одредби за димензии

Големината се одредува преку должината на плодовите и масата. Должината се мери помеѓу спојот со дршката и врвот на плодот.

а) Димензии изразени преку должина:

Минималната должина треба да биде 7 cm. За да се осигура униформност во димензиите, разликите во димензиите помеѓу производите во исто пакување не треба да надминуваат:

- од 7 cm до 14 cm (вклучително со 14 cm),
- преку 14 cm до 21 cm (вклучително и 21 cm),
- преку 21 cm до 35 cm (вклучително и 35 cm),
- преку 35 cm.

б) Димензии изразени преку маса:

Минималната маса треба да изнесува 50 g. За да се осигура униформност во димензиите, разликите во димензиите помеѓу производите во исто пакување не треба да надминуваат:

- од 50 g до 100 g (вклучително и 100 g),
- преку 100 g до 225 g (вклучително и 225 g),
- преку 225 g до 450 g (вклучително и 450 g),
- преку 450 g.

Униформноста во димензиите е задолжителна за екстра и I (прва) класа. Одредбите за димензии не се однесуваат за минијатурни производи¹, како и за тиквички што се пакувани со цветот.

4. Одредби за отстапување

Во сите маркетиншки фази, за производите во пакувањето што не ги исполнуваат барањата на класата, дозволени се отстапки во поглед на квалитетот и големината.

а) Отстапување во квалитет

Екстра класа

Дозволено е 5 % од бројот или масата на тиквичките да не ги исполнуваат нормите за оваа класа, но задолжително ги исполнуваат нормите за I класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 0,5 % може да има производи што ги исполнуваат барањата на II класа.

I (прва) класа

Дозволено е 10 % од бројот или масата на тиквичките да не ги исполнуваат барањата на класата, туку оние што се однесуваат за II класа. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 1 % може да има производи што не ги исполнуваат барањата ниту на II класа ниту минималните барања или за производи погодени од распаѓање.

¹ Минијатурни производи се сорти на зеленчук добиени со селекција и/или специјална техника на одгледување. Сите барања на стандардот мора да бидат исполнети.

II (втора) класа

Се толерира 10 % од бројот или масата на тиквичките да не ги исполнуваат нормите на класата, ниту пак минималните норми. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 2 % може да има распаднати производи.

б) Отстапување од големината

За сите класи (доколку се мерени) се дозволува 10 % од бројот или масата на тиквичките да не ги исполнуваат барањата од одредбите за димензии.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформна, да содржи тиквички од исто потекло, сорта или комерцијален тип, квалитет и големина (доколку се мерени), со ист степен на зрелост и обојување.

Сепак, мешавина од тиквички од многу различни комерцијални типови и/или бои може да се пакуваат заедно во исто пакување, под услов да бидат униформни во поглед на квалитетот и потеклото за секој комерцијален тип и/или боја. Меѓутоа, во случај на ваква мешавина, униформност во големината не е потребна.

Минијатурните тиквички и тиквичките со цветови мора да се униформни во димензиите. Минијатурните тиквички може да се мешаат со минијатурни производи од различни типови што се со различно потекло.

Видливиот дел од содржината мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Тиквичките мора да бидат пакувани на начин што овозможува заштита на производот.

Материјалите што се употребуваат внатре во пакувањето мора да се чисти и со квалитет за да се избегнат какви било надворешни или внатрешни оштетувања на производот. Се дозволува употреба на материјали како што се хартија или етикети, на кои се означени трговските податоци, под услов да бидат отпечатени или залепени со нетоксично мастило или лепак.

Налепниците што се поединечно ставени на секој плод не треба да оставаат видливи остатоци од лепак или да предизвикаат оштетување со вадењето. Гравирањето на информации за производот со ласер врз плодовите не треба да доведе до оштетувања на месестиот дел и покожицата на плодот. Пакувањето мора да биде без туѓа материја.

6. Одредби за означување

На секое пакување мора да се обележат следниве податоци, групирани на иста страна, читливо и видливо однадвор.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот
- „тиквички“, „тиквички со цвет“ или еквивалентно име (ако содржината не е видлива однадвор),

- „мешавина од тиквички“ или еквивалентно име, во случај кога се пакува мешавина од различни комерцијални типови и/или бои на тиквички. Ако производот не е видлив однадвор, комерцијалните типови и/или бои како и нивното количество мора да биде назначено на секое пакување.

в) Потекло на производот
- земја на потекло и, опционално, област на производство или национално, регионално или локално име на местото,

- во случај на мешавина на различни комерцијални типови и/или бои на тиквички со различно потекло, посебно треба да се наведе државата на потекло, веднаш до името за секој комерцијален тип и/или боја,

- во случај на мешавина на минијатурни производи од различни видови со различно потекло, треба да се наведе земјата на потекло, веднаш до името на видовите.

г) Комерцијална спецификација
- класа,
- големина (ако се мерени) изразена во:
- минимална и максимална должина или
- минимална и максимална маса,
- „мини тиквички“, „бебе тиквички“ или еквивалентно име за минијатурните производи.

д) Официјален контролен знак (опционално)

ГЛАВЕСТИ ЗЕЛКИ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува кај сортите зелка од *Brassica oleracea* L. var. *capitata* L. (вклучувајќи ги црвените и зелени зелки со издолжени главици), како и сортите од кељот *Brassica oleracea* var. *sabauda* L., што се наменети за свежа консумација, но не важи за сортите наменети за индустриска преработка.

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е дефинирање на нормите во однос на квалитетот на главестите зелки по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Во сите класи главести зелки, кои се предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапки, мора да бидат:

- неоштетени, меѓутоа на главестите зелки може да им бидат отстранети надворешните листови,
- здрави (не е дозволено тргување со производ што не може да се консумира поради гниење или распаѓање),
- чисти, без видлива туѓа материја,
- со свеж изглед,
- без присуство на штетници,
- без повреди предизвикани од штетници,
- без повреди од измрзнување,
- без вишок на надворешна влага,
- без нетипичен мирис и/или вкус.

Стеблото на главестите зелки мора да биде исечено веднаш под најдолниот лист, листовите мора да бидат добро прицврстени за главиците и исечениот дел да биде чист.

Состојбата и степенот на развој на главиците мора да бидат такви за да овозможат главестите зелки:

- да поднесуваат транспорт и ракување,
- да стигнат во задоволителна состојба на одредиштето.

б) Класирање

Главестите зелки се класираат во две класи:

I (прва) класа

Главестите зелки од оваа класа мора да бидат со добар квалитет и со карактеристики за сортата и/или комерцијалниот тип. Во зависност од сортата и/или комерцијалниот тип, главестите зелки мора да се компактни и да имаат цврсто прицврстени надворешни листови и без знаци на појава на цветоносно стебло. Кељот и раните сорти зелка мора внимателно да се сечат, со цел да останат извесен број на надворешни листови за заштита.

Следниве мали оштетувања се дозволени, под услов да не влијаат врз општиот изглед, квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата во пакувањето:

- мали напукнувања на надворешните листови,
- благи набивања,
- умерено отстранување на надворешните листови,
- мало обезбојување како резултат на измрзнување на главестите зелки.

II (втора) класа

Во оваа класа се вклучени главестите зелки што не можат да се класираат во I (прва) класа, но ги исполнуваат минималните норми наведени погоре.

Дозволени се следниве оштетувања, под услов главестите зелки да ги имаат зачувано главните карактеристики во поглед на квалитетот, квалитетот на чување и изгледот во пакувањето (презентацијата):

- пукнатини на надворешните листови,

- набивање,
- надворешните листови можат да бидат отстранети,
- помалку компактни,
- обезбојување како резултат на измрзнување на главестите зелки.

Вкупната должина на внатрешното стебло (кочан) не треба да надминува 2/3 од должината на главицата.

3. Одредби за димензии

Големината се определува преку масата. Минималната маса на главестите зелки треба да изнесува 350 g на единица за раните и 500 g на единица за останатите главести зелки.

За да се осигура униформноста во димензиите во едно пакување, масата на најтешката главица не смее да биде повеќе од двапати потешка од најмалата главица во истото пакување. Ако масата на најтешката главица е еднаква или помала од 2 kg, разликата помеѓу најтешката и најлесната главица може да биде до 1 kg.

Униформноста во димензиите е задолжителна за главестите зелки прикажани во пакувањето.

Одредбите за димензии не се однесуваат за минијатурни производи.

4. Одредби за отстапување

Во однос на квалитетот и големината, при секое пакување (или секој примерок при пакување на големо) е дозволено отстапување за производите што не ги исполнуваат нормите од наведените класи.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

Дозволено е 10 % од бројот или масата на главестите зелки што не ги исполнуваат барањата на класата, туку оние што се однесуваат за II класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 1 % може да содржи производи што не ги исполнуваат барањата ниту на II класа ниту минималните норми или за производи погодени од распаѓање.

II (втора) класа

Се толерира 10 % од бројот или масата на главестите зелки да не ги исполнуваат нормите на класата, ниту пак минималните норми. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 2 % може да има распаднати производи непогодни за консумација.

б) Отстапување од големината

За сите класи (доколку се мерени) се дозволува 10 % од бројот или масата на главестите зелки да не ги исполнуваат одредбите за димензии.

Меѓутоа, ниту една главица не смее да биде полесна од 300 g кај раните сорти и 400 g кај другите сорти на главести зелки.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Секое пакување (или пакување на големо, на куп во транспортно средство) мора да содржи исклучиво главести зелки од исто потекло, сорта или комерцијален тип, квалитет и големина (доколку се мерени).

Главестите зелки од I (прва) класа мора да бидат изедначени по боја и форма.

Сепак, мешавина од главести зелки од многу различни комерцијални типови и/или бои може да се пакуваат заедно во исто пакување, под услов да бидат униформни во поглед на квалитетот и потеклото за секој комерцијален тип и/или боја. Меѓутоа, во случај на вакви мешавини, униформност во големина не е потребна.

Минијатурните главести зелки мора да се униформни во димензиите. Минијатурните главести зелки може да се мешаат со минијатурни производи од различни видови што се со различно потекло.

Видливиот дел од пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Главестите зелки мора да бидат пакувани на начин што овозможува заштита на производот.

Материјалите што се употребуваат внатре во пакувањето мора да се чисти и со квалитет за да се избегнат какви било надворешни или внатрешни оштетувања на производот. Се дозволува употреба на материјали како што се хартија или етикети, на кои се означени трговските податоци, под услов да бидат отпечатени или залепени со нетоксично мастило или лепак.

Налепниците што се поединечно ставени на производот не треба да оставаат видливи остатоци од лепак или да предизвикаат оштетување со вадењето. Гравирањето на информации за производот со ласер врз главиците не треба да доведе до оштетувања на главицата. Пакувањето мора да биде без туѓа материја.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишани следниве податоци групирани на иста страна, читливо и неизбришливо и видливи однадвор.

За главестите зелки пакувани на големо (директно во транспортното средство), овие податоци мора да бидат напишани во документ што ќе биде ставен на видно место во транспортното средство.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „бела зелка“ итн. (ако содржината не е видлива однадвор),
- „мешавина од главести зелки“ или еквивалентно име, во случај кога се пакува мешавина од различни комерцијални типови и/или бои на главести зелки. Ако производот не е видлив однадвор, комерцијалните типови и/или бои, како и нивното количество мора да биде назначено,

- „мини главести зелки“, „бебе главести зелки“ или еквивалентно име каде што е потребно.

- в) Потекло на производот
- земја на потекло и опционално, област на производство или национално, регионално или локално име на местото,
 - во случај на мешавина на различни комерцијални типови и/или бои на главести зелки со различно потекло, посебно треба да се наведе државата на потекло веднаш до името за секој комерцијален тип и/или боја,
 - во случај на мешавина на минијатурни производи од различни видови со различно потекло, треба да се наведе земјата на потекло веднаш до името на видовите.

- г) Комерцијална спецификација
- класа,
 - број на единици (опционално).

- д) Официјален контролен знак (опционално)

КИНЕСКА ЗЕЛКА

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува кај сортите кинеска зелка одгледувана од *Brassica rapa* subsp. *pekinensis* (Lour.) Hanelt, кои се наменети за свежа консумација, додека кинеската зелка за индустриска преработка не е предмет на овој стандард. Постојат два комерцијални типа на кинеска зелка: долга и тркалезна.

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е дефинирање на нормите во однос на квалитетот на кинеската зелка по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Во сите класи на кинеска зелка, кои се предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапки, мора да бидат:

- неоштетени, меѓутоа на кинеска зелка може да и бидат отстранети или потсечени надворешните листови,
- здрави (не е дозволено тргување со производ што не може да се консумира поради гниење или распаѓање),
- чисти, без видлива туѓа материја,
- со свеж изглед,
- без присуство на штетници,
- без повреди предизвикани од штетници,

- без појава на цветно стебло,
- без повреди од измрзнување,
- без вишок на надворешна влага,
- без нетипичен мирис и/или вкус.

Главицата на кинеската зелка мора да биде исечена веднаш под најдолните листови, листовите мора да бидат добро прицврстени за главицата и исечениот дел да биде чист. Дозволено е мало обојување на исечениот дел како резултат на чувањето.

Состојбата и степенот на развој на главиците мора да бидат такви за да овозможат кинеската зелка:

- да поднесува транспорт и ракување,
- да стигне во задоволителна состојба на одредиштето.

б) Класирање

Кинеската зелка се класира во две класи:

I (прва) класа

Кинеската зелка од оваа класа мора да биде со добар квалитет и со карактеристики за сортата и/или комерцијалниот тип. Кинеската зелка мора да биде:

- добро оформена,
- компактна и затворена.

Следниве мали оштетувања се дозволени под услов да не влијаат врз опшиот изглед, квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата во пакувањето:

- мали неправилности во формата,
- мали неправилности во бојата,
- мали напукнувања на надворешните листови.

II (втора) класа

Во оваа класа е вклучена кинеска зелка што не може да се класира во I (прва) класа, но ги исполнува минималните норми наведени погоре. Главиците на кинеската зелка треба да бидат доволно компактни, но листовите може да бидат помалку цврсто прикачени. Вкупната должина на внатрешното стебло (кочан) не смее да надмине 1/3 од должината на главицата.

Дозволени се следниве оштетувања, под услов кинеската зелка да ги има зачувано главните карактеристики во поглед на квалитетот, квалитетот на чување и изгледот во пакувањето (презентацијата):

- неправилности во формата,
- неправилности во бојата, вклучувајќи мали обезбојувања како резултат на повреди од ниски температури,
- мало набивање на надворешните листови,
- пукнатини на надворешните листови,
- мала некроза на рабовите на листовите.

3. Одредби за димензии

Големината се определува според масата на главицата. За да се осигура униформност во димензиите, разликата во димензиите помеѓу производите во исто пакување не треба да надмине:

- најтешката главица не смее да биде 1,5 пати потешка од најлесната главица за прва класа,
- најтешката главица не смее да биде 2 пати потешка од најлесната главица за втора класа.

4. Одредби за отстапување

Во однос на квалитетот и големината при секое пакување, дозволено е отстапување за производитите што не ги исполнуваат нормите од наведените класи.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

Дозволено е 10 % од бројот или масата на кинеската зелка да не ги исполнуваат барањата на класата, туку оние што се однесуваат за II класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 1 % може да содржи производи што не ги исполнуваат барањата ниту на II класа ниту минималните норми или за производи погодени од распаѓање.

II (втора) класа

Се толерира 10 % од бројот или масата на кинеската зелка да не ги исполнуваат нормите на класата, ниту пак минималните норми. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 2 % може да има распаднати производи непогодни за консумација.

б) Отстапување од големината

За сите класи се дозволува 10 % од бројот или масата на кинеската зелка да не ги исполнуваат одредбите за димензии.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Секое пакување мора да биде униформно и да содржи исклучиво кинеска зелка од исто потекло, сорта или комерцијален тип, квалитет и големина.

Кинеската зелка од I (прва) класа мора да биде изедначена по боја и должина.

Видливиот дел од пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Кинеската зелка мора да биде пакувана на начин што овозможува заштита на производот.

Материјалите што се употребуваат внатре во пакувањето мора да се чисти и со квалитет за да се избегнат какви било надворешни или внатрешни оштетувања на производот. Се дозволува употреба на материјали како што се хартија или етикети на кои се означени трговските податоци, под услов да бидат отпечатени или обележани со нетоксично мастило или лепак.

Пакувањето мора да биде без туѓа материја.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишани следниве податоци, групирани на иста страна, читливо и неизбришливо и видливи однадвор:

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „кинеска зелка“ (ако содржината не е видлива однадвор),

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално, област на производство или национално, регионално или локално име на местото,

г) Комерцијална спецификација

- класа,
- број на главици (опционално).

д) Официјален контролен знак (опционално)

КАРФИОЛ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува за сорти карфиол одгледувани од *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L., што се наменети за свежа консумација, но не важи за сортите наменети за индустриска преработка.

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е дефинирање на нормите во однос на квалитетот на карфиолот по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување (освен за екстра класа).

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Во сите класи, соцветијата на карфиол, кои се предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапки, мора да бидат:

- неоштетени; иако карфиолот може да биде прикажан во пакувањето „со листови“, „без листови“ или „потсечени листови“, под услов тие да се во согласност со следниве одредби:

(i) „со листови“

Соцветијата треба да бидат покриени со здрави, зелени, во доволен број и доволно долги листови, за да го покријат и заштитат целото соцветие. Стеблото мора да биде потсечено веднаш под заштитените листови.

(ii) „без листови“

Соцветија со отстранети листови и дел од стеблото непогоден за исхрана. Во најдобар случај може да останат до пет мали и нежни, бледозелени, непотсечени листови блиску до соцветието.

(iii) „со потсечени листови“

Соцветија со доволен број листови оставени за заштита. Овие листови мора да бидат здрави, зелени и потсечени на не повеќе од 3 cm од основата на соцветието. Стеблото мора да биде потсечено веднаш под заштитните листови.

- здрави (не е дозволено тргување со производ што не може да се консумира поради гниење или распаѓање),

- чисти; практично без каква било туѓа материја,
- со свеж изглед,
- без присуство на штетници,
- без повреди предизвикани од штетници,
- без вишок на надворешна влага,
- без нетипичен мирис и/или вкус.

Состојбата и развојот на соцветијата мора да бидат такви за да овозможат:

- да поднесуваат транспорт и ракување,
- да стигнат во задоволителна состојба до одредиштето.

б) Класирање

Соцветијата карфиол се класираат во три класи:

Екстра класа

Соцветијата карфиол од оваа класа мора да бидат со најдобар квалитет. Тие мора да ги имаат карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип.

Соцветијата мора да бидат:

- добро оформени, цврсти, компактни,
- со многу густа текстура,
- униформно бели или со крем боја, за сорти со бели соцветија.

Не треба да имаат оштетувања, со исклучок на многу мали површински оштетувања, под услов да не влијаат врз целокупниот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и изгледот, односно презентацијата во пакувањето.

Доколу карфиолот се продава „со листови“ или „со потсечени листови“, листовите мора да бидат свежи.

I (прва) класа

Соцветијата од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Мора да ги имаат карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип.

Соцветијата мора да бидат:

- цврсти,
- со збиена текстура,
- со бела или кремаста боја, за сорти со бели соцветија,
- без оштетувања како флеки, вишок листови што непотребно излегуваат од соцветието, траги од измрзнување, набивање.

Следниве мали оштетувања се сепак дозволени под услов истите да не влијаат врз севкупниот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и изгледот во пакувањето:

- мали оштетувања во формата и развојот,
- мали оштетувања во обојувањето,
- многу мало одрвенување.

Доколку соцветијата се продаваат „со листови“ или „со потсечени листови“, листовите мора да бидат свежи.

II (втора) класа

Во оваа класа се вклучени соцветија на карфиол што не можат да се квалификуваат во повисоката класа, но ги исполнуваат минималните норми наведени погоре.

Дозволени се следниве оштетувања, под услов соцветијата на карфиолот да ги имаат задржано основните карактеристики што се однесуваат на квалитетот, квалитетот на чување и изгледот:

- оштетувања во формата и развојот,
- полабава текстура,
- жолтеникаво обојување на соцветијата, за сорти со бели соцветија,
- мали траги од сончеви прегори,
- не повеќе од 5 бледозелени листа,
- мало одрвенување.

Сепак, соцветијата од оваа класа може да ги имаат и овие оштетувања:

- мали повреди од инсекти или заболувања,
- мали површински оштетувања од измрзнување,
- мали повреди од набивање.

3. Одредби за димензии

Големината е определена со максималниот дијаметар на екваторијалниот дел од соцветието. За да се осигура униформност во димензиите, разликата во големината помеѓу производите во едно пакување не смее да биде поголема од 4 cm. Сортите на карфиол со лабаво соцветие и долго цветно стебло се изземени од одредбите за големина.

4. Одредби за отстапување

Во сите маркетиншки фази, за производите во пакувањето што не ги исполнуваат барањата на класата, дозволени се отстапки во поглед на квалитетот и големината.

а) Отстапување во квалитет

Екстра класа

Дозволено е 5 % од бројот или масата на соцветијата од карфиолот да не ги исполнуваат нормите за оваа класа, но задолжително ги исполнуваат нормите за I класа. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 0,5 % може да има производи што ги исполнуваат барањата на II класа.

I (прва) класа

Дозволено е 10 % од бројот или масата на соцветијата од карфиолот да не ги исполнуваат барањата на класата, туку оние што се однесуваат за II класа. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 1 % може да има производи што не ги исполнуваат барањата, ниту на II класа ниту минималните или за производи погодени од распаѓање.

II (втора) класа

Се толерира 10 % од бројот или масата на соцветијата од карфиолот да не ги исполнуваат нормите на класата, ниту пак минималните норми. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 2 % може да има распаднати производи, непогодни за консумација.

б) Отстапување од големината

За сите класи се дозволува 10 % од бројот или масата на соцветијата од карфиол да не ги исполнуваат одредбите за димензии.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Секое пакување мора да содржи исклучиво соцветија карфиол од исто потекло, сорта или комерцијален тип, квалитет и големина (доколку се мерени). Соцветијата карфиол од екстра класа мора да бидат изедначени и по боја.

Сепак, дозволена е мешавина од соцветија на карфиол од различни комерцијални типови и/или бои, кои се пакуваат заедно, под услов да имаат униформен квалитет и потекло за секој комерцијален тип и/или боја поединечно. Меѓутоа, во случај на ваква мешавина, униформност во големина не е потребна.

Видливиот дел од пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Пакувањето мора да го заштити производот (соцветијата карфиол). Материјалите што се употребуваат внатре во пакувањето, мора да се чисти и со квалитет за да се избегнат какви било надворешни или внатрешни оштетувања на производот. Се дозволува употреба на материјали како што се хартија или етикети на кои се означени трговските податоци, под услов да бидат отпечатени или залепени со нетоксично мастило или лепак.

Налепниците што се поединечно ставени на производот не треба да оставаат видливи остатоци од лепак или да предизвикаат оштетување со вадењето.

Пакувањата треба да бидат без туѓи материи.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишани следниве податоци, групирани на иста страна, кои се читливи, не се бришат и се гледаат однадвор.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од национални институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „карфиол“ (ако содржината не е видлива однадвор),
- „карфиол со растресити главици и долго стебло“ или еквивалентно име каде што е соодветно,
- комерцијалниот тип (ако содржината не е видлива однадвор),
- „мешавина на соцветија од карфиол“ или еквивалентно име во случај на мешавина од различни комерцијални типови и/или бои. Ако производот не се гледа однадвор, комерцијалните типови и/или бои, како и количествата од истите треба да се означат.

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално, област каде што се произведени или национално, регионално или локално име на местото,
- во случај на мешавина од различни комерцијални типови и/или бои на соцветија од карфиол со различно потекло, треба да се назначи земјата на потекло, веднаш до името на комерцијалниот тип и/или боја.

г) Комерцијална спецификација

- класа,
- големина (доколку се мерени), изразена во минимален и максимален дијаметар или број на единици.

д) Официјален контролен знак (опционално)

БРОКОЛА

1. Дефинирање на производот

Стандардот се однесува на сорти од брокола *Brassica oleraceae* var. *italica* Plenck, кои се наменети за свежа консумација, додека броколата за индустриска преработка е исклучена.

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е дефинирање на нормите за квалитет на броколата во фаза на извозна контрола по подготовката и пакувањето.

Сепак, доколку се применува овој стандард во постапките после извозот, дозволени се:

- мали недостатоци во свежината и тургорот,
- мало влошување поради нивниот развој и тенденција за расипување.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува таквите производи, да ги доставува или продава на било каков начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај одговорноста паѓа на продавачот.

а) Минимални норми

Во сите класи, согласно посебни одредби за секоја класа и дозволените толеранции, броколата мора да биде:

- неоштетена, заради презентација некои изданоци може да бидат отстранети,
- здрава; производи погодени од гнилеж или влошување што ги прави непогодни за потрошувачка треба да се исклучат,
- чиста, практично ослободена од секаква видлива туѓа материја,
- свежа во изгледот,
- практично без штетници,
- практично без оштетувања предизвикани од штетници,
- без вишок на надворешна влага; во случај кога се користи искршен мраз, трагите од остаточната вода не се сметаат за дополнителен извор на надворешна влага,
- ослободена од туѓ мирис и/или вкус.

Отсекувањето на цветното стебло мора да биде со чист нож, а пресекот колку што е можно поправилен.

Шупливите стебла не се сметаат за дефектни, само ако шупливиот дел е здрав, свеж и не е обезбоен.

Развојот и состојбата на броколата мора да бидат такви што ќе овозможат:

- да поднесува транспорт и ракување,
- да стигне во задоволителна состојба на одредиштето.

б) Класирање

Броколата се класира во две класи:

I (прва) класа

Броколите во оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Мора да ги поседуваат карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип.

Броколите мора да бидат:

- цврсти и компактни,
- со зрнеста структура,
- без оштетувања, како што се флеки или траги од измрзнување.

Соцветијата мора да бидат целосно затворени. Цветните стебла мора да бидат доволно цврсти и без задрвенување.

Дозволен се следниве мали недостатоци, под услов тие да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мали неправилности во формата,
- мали неправилности во бојата.

Дозволено е присуство на листови што го опфаќаат соцветието, под услов истите да се зелени, здрави, свежи и цврсти.

II (втора) класа

Оваа класа вклучува броколи што не ги исполнуваат условите за I класа, но ги исполнуваат минималните барања наведени погоре.

Броколата може да биде:

- повеќе растресита и помалку компактна,
- помалку цврста зрнеста структура.

Соцветијата мора да бидат практично затворени. Цветните стебла мора да бидат цврсти и може да имаат траги од задрвенување.

Дозволен се следниве оштетувања, под услов броколата да ги задржи основните карактеристики што се однесуваат на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата во пакувањето:

- оштетувања во форма,
- оштетувања во бојата,
- мали повреди.

Дозволено е присуство на листови што го опфаќаат соцветието, под услов истите да се зелени, здрави, свежи и цврсти.

3. Одредби за димензии

Димензиите се определени или преку дијаметарот на цветното стебло на делот што е отсечен или преку максималниот дијаметар на соцветието.

Минималните димензии се:

- 8 mm за броколите што се сортирани според дијаметарот на цветното стебло,
- 2 cm за броколите што се сортирани според дијаметарот на соцветието и презентирани во претпакувања или во снопче,
- 6 cm за броколи сортирани според дијаметарот на соцветието.

Во секој случај, односот помеѓу дијаметарот на соцветието и дијаметарот на цветното стебло во секое пакување не смее да биде помало од 2 : 1.

Максималната димензија треба да е 20 cm во височина, освен за сортите брокола со долго стебло.

За да се осигура униформност, разликите во димензиите меѓу броколите во исто пакување не треба да достигнат:

- 20 mm за броколите сортирани според дијаметарот на цветното стебло,
- 4 cm за броколите сортирани според дијаметарот на соцветието ако најмалото има дијаметар помал од 10 cm,
- 8 cm за броколите сортирани според дијаметарот на соцветието ако најмалото има дијаметар од 10 cm па нагоре.

За сите претпакувања или пакувања во снопчиња не е потребна униформност во димензиите.

Барањата во поглед на димензиите не се применуваат за минијатурните производи.

4. Одредби за отстапувања

Во сите пазарни фази, дозволени се толеранции во однос на квалитетот и големината за секоја пратка чиј производ не ги задоволува барањата на класата.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

Дозволени се 10 % од бројот и масата на броколите да не ги задоволуваат барањата на класата, но мора да ги исполнуваат тие од II класа. Во рамките на оваа толеранција, не повеќе од 1 % може да има производ што не ги задоволува барањата на II класа, ниту пак минималните барања или производи зафатени од скапување.

II (втора) класа

Дозволени се 10 % од бројот или масата на броколите да не ги исполнуваат барањата на класата, како ни минималните барања. Во рамките на оваа толеранција, дозволени се не повеќе од 2 % од производите погодени од распаѓање.

б) Отстапувања во димензии

За сите класи (доколку се мерени), вкупната толеранција е 10 % од бројот или масата на броколите да не ги задоволуваат барањата во поглед на димензиите.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформна и да содржи броколи со исто потекло, сорта или комерцијален тип, квалитет и димензии (ако се мерени).

Броколите од I класа мора да бидат изедначени по боја.

Може да се пакува мешавина од броколи со различни бои во едно пакување, кои треба да бидат со ист квалитет и со исто потекло според бојата, но во случај на вакви мешавини, униформност во големина не е потребна.

Минијатурните броколи мора да бидат приближно униформни во димензиите. Тие може да бидат измешани со други минијатурни производи од различни видови и потекло.

Видливиот дел од содржината на пакувањето, мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Броколите мора да се пакуваат на начин што ќе го заштити производот соодветно. Кога се употребува искршен мраз, мора да се внимава соцветијата да не се потопени во стопената вода.

Материјалот што се употребува внатре во пакувањето, мора да биде чист и со добар квалитет, за да се избегнат надворешни и внатрешни повреди на производот. Употребата на материјали, особено на хартија или етикети со трговски спецификации е дозволено под услов печатењето или етикетањето да е направено со нетоксично мастило или лепак. Пакувањето мора да биде без туѓи материи.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишани следниве податоци, групирани на иста страна, читливо, неизбришливо и видливи од надвор.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од локалните државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „брокола“ или „калабрез“ (ако содржината не е видлива однадвор),
- „сорти на броколи со долго стебло“ или еквивалентна деноминација таму каде што е соодветна,
 - „мешавина од броколи“ или еквивалентна деноминација во случај на мешавина на различни бои на брокола. Ако производот не е видлив однадвор, боите или количеството од секоја боја во пакувањето мора да се назначи,
 - „минијатурни броколи“ или друг соодветен термин за минијатурни производи. Кога повеќе видови на минијатурни производи се мешаат во исто пакување, сите производи и нивното потекло мора да биде назначено на пакувањето.

в) Потекло на производот

- земја на потекло и/или област каде што се произведени или име на национално, регионално или локално место.
Во случај на пакување со мешавина од различни бои на броколи со различно потекло, мора да се назначи земјата или потеклото за секоја боја посебно.

г) Комерцијална спецификација

- Класа,
- Големина (ако е мерена), изразена во минимален и максимален дијаметар (цветните стебла во mm, соцветијата во cm), опционално,
- „Пакувани со кршен мраз“ каде што е соодветно.

д) Официјален контролен знак (опционално)

КЕЉ ПУПЧАР

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се однесува на сорти од келј пупчар *Brassica oleraceae* var. *gemmifera* DC., наменети за свежа консумација, додека келј пупчарот наменет за индустриска преработка не е предмет на овој стандард.

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е дефинирање на нормите за квалитет на келј пупчар по подготовката и пакувањето.

Сепак, доколку се применува овој стандард во постапките после извозот, дозволени се:

- мали недостатоци во свежината и тургорот,
- мало влошување поради нивниот развој и тенденција за расипување.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува таквите производи, да ги доведува или продава на каков било начин што не е во согласност со овој стандард. Доколку се постапи спротивно на одредбите од стандардот, одговорноста паѓа на продавачот.

а) Минимални норми

Во сите класи, согласно посебни одредби за секоја класа и дозволените толеранции, келџ пупчарот мора да биде:

- неоштетен,
- здрав; треба да се исклучат производите погодени од гнилеж или влошување што ќе ги направи непогодни за потрошувачка,
- чист, практично ослободен од секаква видлива туѓа материја,
- со свеж изглед,
- практично без штетници,
- практично без оштетувања предизвикани од штетници,
- без вишок на надворешна влага,
- ослободен од туѓ мирис и/или вкус.

Стеблото на потсечените зелкички на келџ пупчарот треба да биде исечено веднаш под надворешните листови. Стеблото на непотсечените зелкички на келџ пупчарот мора да има чиста основа, без други делови од растението.

Развојот и состојбата на келџ пупчарот мора да бидат такви што ќе овозможат:

- да поднесува транспорт и ракување,
- да стигне во задоволителна состојба на одредиштето.

б) Класирање

Келџ пупчарот се класира во две класи, како што е дефинирано подолу:

I (прва) класа

Зелкичките од келџ пупчарот од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Мора да ги имаат карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип.

Мора да бидат:

- цврсти,
- добро затворени,
- без повреди од измрзнување,
- добро обоени кај потсечените зелкички од келџ пупчарот.

Следниве мали недостатоци, сепак, може да бидат дозволени, под услов тие да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мали оштетувања во формата,
- мало обезбојување на основните листови кај непотсечените зелкички од келџ пупчар,
- мали оштетувања на покожицата,
- мали оштетувања на надворешните листови.

II (втора) класа

Оваа класа се однесува на зелкички од келџ пупчар што не може да се вклучат во I класа, но ги исполнуваат минималните барања наведени погоре. Следниве оштетувања се

дозвољени, под услов зелкичките од кељ пупчар да ги задржат нивните суштински карактеристики во однос на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата:

- оштетувања во формата,
- оштетувања во бојата,
- повреди на покожицата,
- мал недостаток на цврстина,
- помалку затворени, но не и отворени,
- мали оштетувања од измрзнување.

3. Одредби за димензии

Големината се одредува врз основа на максималниот дијаметар на екваторијалниот дел.

Минималниот дијаметар е:

- 10 mm за потсечените зелкички од кељ пупчар,
- 15 mm за непотсечените зелкички од кељ пупчар.

За да се обезбеди униформност во големината, разликата во големината помеѓу зелкичките во исто пакување не треба да надминува 20 mm.

Униформност во големината е задолжителна за класа I.

4. Одредби за отстапувања

Во сите пазарни фази, дозвољени се толеранции во однос на квалитетот и големината за секоја пратка чиј производ не ги задоволува барањата на класата.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

Дозвољени се 10 % од бројот или масата на зелкичките од кељ пупчар да не ги исполнуваат барањата на класата, но мора да ги исполнуваат тие од II класа. Во рамките на оваа толеранција, не повеќе од 1 % може да има производ што не ги исполнува барањата на II класа ниту пак минималните барања или производ зафатен од распаѓање.

II (втора) класа

Дозвољени се 10 % од бројот или масата на зелкичките од кељ пупчар да не ги исполнуваат барањата на класата, како ни минималните барања. Во рамките на оваа толеранција, дозвољени се не повеќе од 2 % од производите погодени од распаѓање.

б) Отстапување во димензии

За сите класи (доколку се мерени), вкупната толеранција е 10 % од бројот или масата на зелкичките кељ пупчар да не ги исполнуваат барањата во поглед на димензиите.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформна и да содржи само зелкички од кељ пупчар со исто потекло, сорта и/или комерцијален тип, квалитет и димензии (ако се мерени).

Видливиот дел од пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Кељ пупчарот мора да биде спакуван на начин што ќе го заштити производот.

Материјалите употребени внатре во пакувањето мора да бидат чисти и со квалитет што ќе овозможи да се избегнат надворешни и внатрешни повреди на производот. Употребата на материјали од хартија или етикети со потребните трговски спецификации е дозволено, под услов печатењето или етикетањето да биде со нетоксично мастило или лепак.

Налепници што се поединечно ставени на производите, кога ќе се извадат, не треба да оставаат видливи траги од лепак ниту пак да доведат до оштетување на покожицата.

Пакувањето мора да биде без туѓи материи.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишани следниве податоци, групирани на иста страна, читливо, неизбрижливо и видливи од надвор.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од локалните државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „потсечени зелкички на кељ пупчар“ или „непотсечени зелкички на кељ пупчар“ ако содржината не е видлива однадвор.

в) Потекло на производот

- земја на потекло и/или област каде што се произведени или име на национално, регионално или локално место.

г) Комерцијална спецификација

- класа,
- големина (ако се мерени), изразена во минимален и максимален дијаметар.

д) Официјален контролен знак (опционално)

САЛАТИ, КАДРАВОЛИСНИ И ШИРОКОЛИСНИ ЕНДИВИИ (BATAVIAN)

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува за:

- различни сорти на салати, и тоа:
 - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (главести салати вклучувајќи крцкави салати (crisphead) и „ајсберг“ тип на салти „Iceberg“),
 - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. („кос“ или римска салата),
 - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (лисната салата),

- крстоските од овие вариетети,
- кадраволисни сорти ендивии од видот *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam.,
- широколисни (Batavian) сорти ендивии од видот *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam., кои треба да се испорачуваат свежи на потрошувачот.

Овој стандард не се однесува на производи за индустриска преработка, ниту за производи како посебни листови, салати со корен или за салати во садови.

2. Одредби за квалитет

Целта на стандардот е да ги утврди барањата за квалитет кај производите по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи или доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Кај сите класи, кога ќе се земат предвид посебните одредби за секоја класа и дозволените отстапувања, салатата мора да биде:

- неоштетена,
- здрава: не се дозволува производ што е оштетен поради гниење или распаѓање, при што го прави несоодветен за консумирање,
- чиста и потсечена, т.е. практично без почва или други супстрати и без видлива туѓа материја,
- со свеж изглед,
- практично без штетници,
- без оштетување предизвикано од штетници,
- тургесцентни,
- без знаци на формирање семе,
- без прекумерна надворешна влага,
- без туѓ мирис и/или вкус.

Кај салатата, дозволена е црвеникава промена на бојата, предизвикана од ниска температура во фазата на растењето, доколку сериозно не е нарушен изгледот на салатата. Корените мора да бидат исечени со чист пресек од основата кон надворешните листови. Салатата мора да биде нормално развиена.

Развојот и состојбата на салатата мора да бидат такви за да овозможат:

- да издржи транспорт и ракување,
- да биде доставена во задоволителна состојба до крајната дестинација.

б) Класирање

Производите се класираат во две класи наведени подолу:

I (прва) класа

Салатата од оваа класа мора да биде со добар квалитет. Мора да ги има карактеристиките на сортата или за комерцијалниот тип.

Салатата, исто така, мора да биде:

- добро оформена,
- цврста, земајќи ги предвид методите на одгледување и типот на салатата,
- без оштетување или влошување што ја прави непогодна за исхрана,
- без повреди од мраз.

Главестите салати мора да имаат добро оформена срцевина. Сепак, кај главестите салати одгледувани во заштитени простори, срцевината може да биде мала.

Кос салатата (марула) мора да има срцевина, која може да биде мала. Срцевината на кадраволисните и широколисните ендивии (Batavian) мора да биде со жолта боја.

II (втора) класа

Оваа класа вклучува производи што не можат да се класираат во I класа, но ги исполнуваат минималните барања наведени погоре.

Салатата мора да биде:

- доволно добро оформена,
- без оштетување или влошување што ја прави непогодна за исхрана.

Можат да се дозволат следниве недостатоци, доколку салатата ги задржи битните карактеристики во поглед на квалитет, квалитет на чување и изглед:

- мало обезбојување,
- мали повреди од штетници.

Главестите салати мора да имаат срцевина, која може да биде мала. Сепак, кај главестите салати одгледувани во заштитени простори се дозволува отсуство на срцевина.

Се дозволува кос салатите (марулите) да немаат срцевина.

3. Одредби за димензии

Големината се определува според масата на една салата.

За да се осигура униформност во димензии, разликата во големината помеѓу производите во исто пакување не треба да надминува:

а) Салати

- 40 g кога најлесната салата тежи помалку 150 g,
- 100 g кога најлесната салата тежи помеѓу 150 g и 300 g,
- 150 g кога најлесната салата тежи помеѓу 300 g и 450 g,
- 300 g кога најлесната салата тежи над 450 g.

б) Кадраволисни и широколисни ендивии (Batavian)

- 300 g.

4. Одредби за отстапување

Дозволените отстапувања во квалитетот и големината се дозволени во секоја пратка, која не ги исполнува барањата на наведената класа.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

10 % од бројот на салатите што не одговараат на барањата за класата, а ги исполнуваат барањата на II класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 1 % може да има производ што не ги исполнува барањата на II класа ниту минималните барања или производ погоден од распаѓање.

II (втора) класа

10 % од бројот на салатите што не ги задоволуваат барањата на класата и минималните барања. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 2 % може да има производ што е погоден од распаѓање.

б) Отстапување во големина

Кај сите класи, 10 % од бројот на салатите да не ги исполнуваат барањата за големина.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформна и да содржи само производи од исто потекло, од иста сорта или комерцијален тип, со ист квалитет и големина.

Сепак, мешавина од салати и/или ендивии од различни сорти, комерцијални типови и/или бои, може да бидат пакувани заедно, под услов да бидат униформни според потекло и квалитет за секоја сорта, комерцијалниот тип и/или боја. Меѓутоа, во случај на вакви мешавини, униформност во димензии не е потребна.

Видливиот дел од содржината на пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Пакувањата мора да обезбедат соодветна заштита на производот. При пакувањето на салатите, треба да се има предвид волуменот и типот на пакувањето, за да не се остави празен простор од една страна, ниту пак да има нагмечување од друга страна.

Користените материјали за внатрешноста на пакувањето мора да бидат чисти и со таков квалитет за да се избегне какво било надворешно или внатрешно оштетување на производот. Дозволено е користење материјали, посебно хартија или етикети на кои се наведени трговските спецификации, при што отпечатениот дел или етикетањето е со неотровно мастило или лепак. Пакувањето мора да биде без присуство на туѓи материји.

6. Одредби за означување

Секое пакување мора да ги има следниве карактеристики, со податоци групирани на иста страна, читливи, неизбришливи и видливи од надворешната страна:

а) Идентификација

Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од локалните државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „салати“, „салати путерки“, „батавија“ (Batavia), „крцкави салати (Iceberg)“, „кос салати“, „лиснати салати“ (или на пример, салати: 'Oak leaf', 'lollo bionda', 'lollo rossa'), „кадрволисни ендивии“ или „широколисни ендивии (Batavian)“ или еквивалентна деноминација, доколку содржината не може да се види од надвор,

- „одгледувана во заштитени простори“ или еквивалентна деноминација, каде што е соодветно,

- име на сорта (опционално),

- „мешавина на салати/ендивии“ или еквивалентна деноминација во случај на мешавина од салати и/или ендивии од изразито различни сорти, комерцијални типови и/или бои.

Ако производот не е видлив онадвор, мора да се назначат боите, сортите и/или комерцијалните типови што се содржат во пакувањето.

в) Потекло на производот

- земја на потеклото и, по избор, областа на одгледување на продуктот или национален, регионален или локален назив на местото,

- во случај кога продажните единици содржат мешавина на производи со различна боја, вид и/или комерцијален тип на салата што имаат различно потекло, називот на секоја земја на потекло треба да се назначи паралелно со називот на бојата, сортата или комерцијалниот тип од каде што потекнуваат.

г) Комерцијална спецификација

- класа,

- големина изразена со минималната тежина на единица или број на единици.

д) Официјален контролен знак (опционално)

ЛИСНАТИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се однесува на сорти лиснати зеленчуци од следниве видови, кои треба да бидат доставени свежи до потрошувачот, додека лиснатите зеленчуци за индустриска преработка се исклучени од овој стандард:

- водена крес салата (*Nasturtium officinale* R.Br.),

- рукола (*Eruca sativa* Mill., *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. и *Diplotaxis muralis* (L.)),

- спанаќ (*Spinacia oleracea* L.),

- врвови од турнепс или зелен турнепс (*Brassica rapa* L., група Rapa),

- брокола рааб или руво кељ (*Brassica rapa* L., група Broccoletto),

- блитва (*Beta vulgaris* subsp. *cicla* (L.) W.D.J. Koch, група Flavescens).

2. Одредби за квалитет

Целта на стандардот е да ги утврди барањата за квалитет кај лиснатите зеленчуци по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Кај сите класи, кога ќе се земат предвид посебните одредби за секоја класа и дозволените отстапувања, лиснатите зеленчуци мора да бидат:

- неоштетени; лиснатите зеленчуци може да бидат пакувани само со листови или како розета; кога се пакувани во розета, надворешните листови и корените може да бидат отстранети,

- здрави; не се дозволува производ што е оштетен поради гниење или распаѓање, коешто го прави несоодветен за консумирање,

- чисти, практично без видливи туѓи материи; иако немиените лиснати зеленчуци (доколку е означено) може да имаат траги од почва или друг материјал за одгледување,

- практично без штетници,

- практично без повреди предизвикани од штетници,

- со свеж изглед и во тургор,

- без знаци на формирање семе, освен кај брокола рааб,

- без прекумерна надворешна влага,

- без туѓ мирис и/или вкус.

Развојот и состојбата на лиснатите зеленчуци мора да бидат такви за да овозможат:

- да издржи транспорт и ракување,

- да бидат доставени во задоволителна состојба до крајната дестинација.

б) Класирање

Лиснатите зеленчуци се класираат во две класи наведени подолу:

I (прва) класа

Лиснатите зеленчуци од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Мора да ги имаат карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип.

Лиснатите зеленчуци пакувани во розета мора да бидат без корени. Следниве мали оштетувања сепак се дозволени, под услов тие да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мали оштетувања на листовите, како што се пукнатинки, дупчиња или исекотини,
- мали оштетувања во обојувањето.

II (втора) класа

Оваа класа вклучува лиснати зеленчуци што не можат да се класираат во I класа, но ги исполнуваат минималните барања наведени погоре.

Следниве оштетувања може да бидат дозволени, под услов лиснатите зеленчуци да ги задржат нивните основни карактеристики во поглед на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата во пакувањето:

- оштетени листови, како пукнатинки, набивања, дупчиња или исекотини,
- оштетувања во обојувањето,
- мал недостаток во свежина,
- присуство на корен,
- мала набораност.

3. Одредби за димензии

Лиснатите зеленчуци не подлежат на мерење.

4. Одредби за отстапување

Дозволени се отстапувања во квалитетот за секоја пратка, која не ги исполнува барањата на наведената класа.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

10 % од масата на лиснатите зеленчуци може да не одговараат на барањата за класата, а ги исполнуваат барањата на II класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 1 % може да има производ што не ги исполнува барањата на II класа ниту минималните барања или производ погоден од распаѓање. Доколку лиснатите зеленчуци се пакувани во розета, дозволено е 10 % од масата на целото пакување да биде со поединечни листови.

II (втора) класа

10 % од масата на лиснатите зеленчуци може да не ги исполнуваат барањата на класата и минималните барања. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 2 % може да има производ што е погоден од распаѓање. Доколку лиснатите зеленчуци се пакувани во розета, дозволено е 20 % од масата на целото пакување да биде со поединечни листови.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформна и да содржи само производи од исто потекло, од иста сорта или комерцијален тип и со ист квалитет.

Во прва класа лиснатите зеленчуци мора да бидат униформни по форма и боја.

Сепак, мешавина од лиснати зеленчуци од различни видови може да бидат пакувани заедно, под услов да бидат униформни според потеклото и квалитетот за секој вид.

Видливиот дел од содржината на пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Пакувањата мора да обезбедат соодветна заштита на производот.

Користените материјали за внатрешноста на пакувањето мора да бидат чисти и со таков квалитет за да се избегне какво било надворешно или внатрешно оштетување на производот. Дозволено е користење материјали, посебно на хартија или етикети, на кои се наведени трговските спецификации, при што отпечатениот дел или етикетањето е со неотровно мастило или лепак. Пакувањето мора да биде без присуство на туѓи материји.

6. Одредби за означување

Секое пакување мора да ги има следниве карактеристики, со податоци групирани на иста страна, читливи, неизбришливи и видливи од надворешната страна:

а) Идентификација

Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од локалните државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „водена крес салата“, „рукола“, „спанаќ“, „врвови од турнепс“, „зелен турнепс“, „брокола рааб“, „блитва“, доколку содржината не може да се види од надвор,
- „мешавина на лиснати зеленчуци“ или еквивалентна деноминација во случај на мешавина на лиснати зеленчуци од различни видови.

в) Потекло на производот

- земја на потеклото и, по избор, областа на одгледување на производот или национален, регионален или локален назив на местото,
- во случај на мешавина на различни видови на лиснати зеленчуци со различно потекло, називот на секоја земја на потекло треба да се назначи веднаш до името на видот.

г) Комерцијална спецификација

- класа,
- „немиени“, каде е соодветно,
- „да се измие пред употреба“ (опционално)

д) Официјален контролен знак (опционално)

МОТОВИЛЕЦ (ПОЛСКА САЛАТА)

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се однесува на розети од сорти на мотовилец *Valerianella locusta* (L.) Laterr., наменети за свежа консумација, додека мотовилецот за индустриска преработка е исклучен од овој стандард.

2. Одредби за квалитет

Целта на стандардот е да ги утврди барањата за квалитет кај мотовилецот по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Кај сите класи, кога ќе се земат предвид посебните одредби за секоја класа и дозволените отстапувања, мотовилецот мора да биде:

- неоштетен; листовите и розетата не треба да бидат оштетени, додека котиледоните ливчиња, надворешните листови и корените може да бидат отстранети,
- здрав; не се дозволува производ што е оштетен поради гниење или распаѓање, коешто го прави несоодветен за консумирање,
- чист, практично без видливи туѓи материји; иако немиениот мотовилец може да има траги од почва или друг материјал за одгледување,
- практично без штетници,
- практично без повреди предизвикани од штетници,
- со свеж изглед и во тургор,
- без знаци на формирање семе,
- без прекумерна надворешна влага,
- без туѓ мирис и/или вкус.

Жолтите котиледони ливчиња не се сметаат за дефект.

Развојот и состојбата на мотовилецот мора да бидат такви за да овозможат:

- да издржи транспорт и ракување,
- да биде доставен во задоволителна состојба до крајната дестинација.

б) Класирање

Мотовилецот се класира во две класи наведени подолу:

I (прва) класа

Мотовилецот од оваа класа мора да биде со добар квалитет. Мора да ги има карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип.

Мотовилецот мора да биде без корења, но(СУГЕСТИЈА) малку коренчиња се дозволени. Следниве мали оштетувања сепак се дозволени, под услов тие да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мали оштетувања во обојувањето,
- мали оштетувања на листовите, како што се пукнатинки, дупчиња, исекотини или набивања, под услов употребната вредност да не е намалена.

II (втора) класа

Оваа класа вклучува мотовилец што не може да се класира во I класа, но ги исполнува минималните барања наведени погоре.

Следниве оштетувања може да бидат дозволени, под услов мотавилецот да ги задржи неговите основни карактеристики во поглед на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата во пакувањето:

- оштетени листови, како пукнатинки, набивања, дупчиња или исекотини, под услов употребната вредност да не е сериозно намалена,
- оштетувања во обојувањето,
- присуство на корен.

3. Одредби за димензии

Мотавилецот не подлежи на мерење.

4. Одредби за отстапување

Дозволени се отстапувања во квалитетот за секоја пратка, која не ги исполнува барањата на наведената класа.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

10 % од бројот или масата на розетите од мотавилецот може да не одговараат на барањата за класата, а ги исполнуваат барањата на II класа. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 1 % може да има производ што не ги исполнува барањата на II класа ниту минималните барања или производ погоден од распаѓање. Доколку мотавилецот се пакува во розета, дозволено е 10 % од масата да биде со поединечни листови.

II (втора) класа

10 % од бројот или масата на розетите на мотавилецот може да не ги исполнуваат барањата на класата и минималните барања. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 2 % може да има производ што е погоден од распаѓање. Доколку мотавилецот се пакува во розета, дозволено е 15 % од масата да биде со поединечни листови.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформна и да содржи само мотавилец од исто потекло, од иста сорта или комерцијален тип и со ист квалитет.

Во прва класа розетите мора да бидат униформни по форма и боја.

Видливиот дел од содржината на пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Пакувањата мора да обезбедат соодветна заштита на производот.

Користените материјали за внатрешноста на пакувањето мора да бидат чисти и со таков квалитет за да се избегне какво било надворешно или внатрешно оштетување на производот. Дозволено е користење материјали, посебно на хартија или етикети, на кои се наведени трговските спецификации, при што отпечатениот дел или етикетањето е со неотровно мастило или лепак. Пакувањето мора да биде без присуство на туѓи материји.

6. Одредби за означување

Секое пакување мора да ги има следните карактеристики, со податоци групирани на иста страна, читливи, неизбришливи и видливи од надворешната страна:

а) Идентификација

Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од локалните државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „мотовилец“, доколку содржината не може да се види од надвор,
- име на сортата (опционално).

в) Потекло на производот

- земја на потекло и, по избор, областа на одгледување на производот или национален, регионален или локален назив на местото.

г) Комерцијална спецификација

- класа.

д) Официјален контролен знак (опционално)

ЦИКОРИЈА

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува за цикорија витлуф (witloof) и црвена цикорија, т.е. форсирани главици на цикорија од сортите на коренеста цикорија, *Cichorium intybus* група *Foliosum*, наменети за свежа консумација, додека цикоријата за индустриска преработка и типовите радикио (*radicchio*) се исклучени од овој стандард.

2. Одредби за квалитет

Целта на стандардот е да ги утврди барањата за квалитет кај цикоријата по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување, освен за екстра класа.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Кај сите класи, кога ќе се земат предвид посебните одредби за секоја класа и дозволените отстапувања, цикоријата мора да биде:

- неоштетена,
- здрава: не се дозволува производ што е оштетен поради гниење или распаѓање, што го прави несоодветен за консумирање,
- чиста, практично без туѓа материја,
- без повреди од измрзнување,
- со свеж изглед,
- практично без штетници,
- без оштетување предизвикано од штетници,
- доколку има цветно стебло, тоа не треба да надмине $\frac{3}{4}$ од должината на цикоријата,
- чисто исечени во основата на цикоријата,
- без прекумерна надворешна влага,
- без туѓ мирис и/или вкус.

Развојот и состојбата на цикоријата мора да бидат такви за да овозможат:

- да издржи транспорт и ракување,
- да биде доставена во задоволителна состојба до крајната дестинација.

б) Класирање

Цикоријата се класира во три класи наведени подолу:

Екстра класа

Цикориите од оваа класа мора да бидат со супериорен квалитет. Тие мора да ги имаат карактеристиките на сортата или сортотипот.

Витлоф (Witloof) цикориите мора да бидат:

- со добро оформени, цврсто затворени главици, т.е. главиците мора да имаат добро затворен конусен врв,
- цврсти,
- со надворешни листови што имаат големина од најмалку $\frac{3}{4}$ од должината на цикоријата.

Црвените цикории мора да бидат:

- добро оформени, надворешните листови може да бидат помалку компактни,
- цврсти,
- светло обоени.

Цикоријата не смее да има зелено обојување и стаклен изглед.

Таа не смее да има оштетувања, со исклучок на многу мали површински повреди, под услов да не влијаат врз целокупниот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и изгледот, односно врз презентацијата во пакувањето.

I (прва) класа

Цикоријата од оваа класа мора да биде со добар квалитет. Мора да ги има карактеристиките на сортата или комерцијалниот тип.

Witloof цикориите мора да бидат:

- доволно цврсти,

- со надворешни листови што имаат големина од најмалку $\frac{1}{2}$ од должината на цикоријата.

Црвената цикорија може да има помалку светла боја и надворешните листови може да бидат помалку компактни.

Цикоријата не смее да има зелено обојување и стаклен изглед.

Следниве оштетувања сепак се дозволени, под услов да не влијаат врз целокупниот изглед на цикоријата, квалитетот, квалитетот на чување и изгледот, односно врз презентацијата во пакувањето:

- да не е доволно оформена,
- врвовите помалку цврсто затворени, под услов дијаметарот на отварање да не надмине $\frac{1}{5}$ од максималниот дијаметар на цикоријата,
- мало стаклесто, до сиво или црвено обојување во средишниот дел од цикоријата,
- мали црвеникави дамки на надворешните листови,
- мали набивања.

II (втора) класа

Оваа класа вклучува цикории што не можат да се класираат во I класа, но ги исполнуваат минималните барања наведени погоре.

Црвената цикорија може да има помалку компактни надворешни листови.

Следниве оштетувања сепак се дозволени, под услов да не влијаат врз целокупниот изглед на цикоријата, квалитетот, квалитетот на чување и изгледот, односно врз презентацијата во пакувањето:

- неправилна форма,
- малку отворени врвови; дијаметарот на отворање да не надмине $\frac{1}{3}$ од максималниот дијаметар на цикоријата,
- мало стаклесто, до сиво или црвено обојување во средишниот дел од цикоријата,
- мали црвеникави дамки на надворешните листови,
- набивања,
- мало зеленикаво обојување на врвовите на листовите.

Кај црвената цикорија дозволени се следниве оштетувања:

- мало кафеаво обојување на врвовите на листовите или бледа боја.

3. Одредби за димензии

Големината се определува според дијаметарот на најширокиот дел на надолжната оска и според должината на цикоријата.

Минимални и максимални димензии (cm) за witloof цикории:

Класа	Екстра класа	I (прва) класа	II (прва) класа
Минимален дијаметар	2,5	2,5	2,5
Максимален дијаметар	6	8	-
Минимална должина	9	9	6
Максимална должина	17	20	24

Минимални и максимални димензии (cm) за црвени цикории:

Минимален дијаметар	2,5
Максимален дијаметар	9
Минимална должина	9
Максимална должина	20 (24 за втора класа)

За да се осигура униформност во димензии, разликата во големината помеѓу производитите во исто пакување не треба да надминува:

- 2,5 cm во дијаметар за екстра класа, 4 cm за прва класа и 5 cm за втора класа,
- 5 cm во должина за екстра класа, 8 cm за прва класа и 10 cm за втора класа.

4. Одредби за отстапување

Дозволените отстапувања во квалитетот и големината се дозволени во секоја пратка, која не ги исполнува барањата на наведената класа.

а) Отстапување во квалитет

Екстра класа

Дозволено е 5 % од бројот или масата на цикориите да не ги исполнуваат нормите за оваа класа, но задолжително да ги исполнуваат нормите за I класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 0,5 % може да има производи што ги исполнуваат барањата на II класа.

I (прва) класа

10 % од бројот или масата на цикориите што не одговараат на барањата за класата, а ги исполнуваат барањата на II класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 1 % може да има производ што не ги исполнува барањата на II класа ниту минималните барања или производ погоден од распаѓање.

II (втора) класа

10 % од бројот или масата на цикориите што не ги исполнуваат барањата на класата ниту минималните барања. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 2 % може да има производ што е погоден од распаѓање.

б) Отстапување во големина

Кај сите класи, 10 % од бројот или масата на цикориите да не ги исполнуваат барањата за големина.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформна и да содржи само цикории од исто потекло, од иста сорта или комерцијален тип, со ист квалитет и големина.

Сепак, мешавина од цикории со различни бои може да бидат пакувани заедно, под услов да бидат униформни според потеклото и квалитетот за секоја боја. Меѓутоа, во случај на вакви мешавини, униформност во димензии не е потребна.

Видливиот дел од содржината на пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Пакувањата мора да обезбедат соодветна заштита на производот.

Користените материјали за внатрешноста на пакувањето мора да бидат чисти и со таков квалитет за да се избегне какво било надворешно или внатрешно оштетување на производот. Дозволено е користење материјали, посебно на хартија или етикети, на кои се наведени трговските спецификации, при што отпечатениот дел или етикетањето е со неотворно мастило или лепак. Пакувањето мора да биде без присуство на туѓи материји.

6. Одредби за означување

Секое пакување мора да ги има следните карактеристики, со податоци групирани на иста страна, читливи, неизбришливи и видливи од надворешната страна:

а) Идентификација

Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од локалните државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- ако содржината не е видлива однадвор и зависно од комерцијалниот тип:
- „witloof цикорија“,
- „црвена цикорија“,
- „мешавина на цикории“, или еквивалентна деноминација во случај на мешавина од различни бои на цикории. Ако производот не е видлив од надвор, боите и нивното количество треба да се означат на пакувањето.

в) Потекло на производот

- земја на потеклото и, по избор, областа на одгледување или национален, регионален или локален назив на местото,
- во случај на мешавина на производи со различна боја, кои имаат различно потекло, називот на секоја земја на потекло треба да се назначат паралелно со називот на бојата.

г) Комерцијална спецификација

- класа,
- големина изразена како минимална и максимална должина (опционално).

д) Официјален контролен знак (опционално)

ФЕНИКУЛУМ (РАЗИЈАН, МОРАЧ, КОМОРАЧ)

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се однесува на сорти од феникулум одгледувани од *Foeniculum vulgare* var. *azoricum* (Mill.) Thell. наменети за свежа консумација, додека феникулум наменет за индустриска преработка не е предмет на овој стандард.

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е дефинирање на нормите за квалитет на феникулум по подготовката и пакувањето.

Сепак, доколку се применува овој стандард во постапките после извозот, дозволени се:

- мали недостатоци во свежината и тургорот,
- мало влошување поради неговиот развој и тенденција за расипување.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува таквите производи, да ги доведува или продава на каков било начин што не е во согласност со овој стандард. Доколку постапи спротивно на одредбите од стандардот, одговорноста паѓа на продавачот.

а) Минимални норми

Во сите класи, согласно посебни одредби за секоја класа и дозволените толеранции, феникулумот мора да биде:

- неоштетен, освен за корените и листовите што мора да бидат отсечени,
- здрав; производите погодени од гнилеж или влошување, што ќе ги направи непогодни за потрошувачка, треба да се исклучат,
- чист, практично ослободен од секаква видлива туѓа материја,
- со свеж изглед,
- практично без штетници,
- практично без оштетувања предизвикани од штетници,
- цврст,
- без знаци на формирање семе,
- без повреди од мраз,
- без вишок на надворешна влага,
- без туѓ мирис и/или вкус.

Корените мора да бидат исечени близу до основата на задебелените лисни основи. Должината на ребрестите лисни дршки не треба да надминува 7 cm.

Развојот и состојбата на феникулум мора да бидат такви што ќе овозможат:

- да поднесува транспорт и ракување,
- да стигне во задоволителна состојба на одредиштето.

б) Класирање

Феникулум се класира во две класи како што е дефинирано подолу:

I (прва) класа

Феникулумот од оваа класа мора да биде со добар квалитет. Мора да ги има карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип.

Феникулумот мора да биде со правилна форма специфична за сортата и/или комерцијалниот тип и надворешните ребрести дршки мора да бидат компактни, месести, кривки и бели.

Следниве мали недостатоци, сепак, може да бидат дозволени, под услов тие да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мали оштетувања во формата,
- мало набивање,
- мали заздрави и небоени пукнатинки.

II (втора) класа

Оваа класа се однесува на феникулум што не може да се вклучи во I класа, но ги исполнува минималните барања наведени погоре. Следниве оштетувања се дозволени, под услов феникулумот да ги задржи неговите основни карактеристики во однос на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата:

- оштетувања во формата,
- набивања,
- заздрави пукнатинки што не надминуваат 3 cm во должина,
- зелени обојувања на надворешната страна од лисните основи што не покриваат повеќе од 1/3 од целата површина.

3. Одредби за димензии

Големината се одредува врз основа на максималниот дијаметар на екваторијалниот дел.

За да се обезбеди униформност во големината, разликата во големината помеѓу феникулумот во исто пакување не треба да надминува 20 mm.

4. Одредби за отстапувања

Во сите пазарни фази, дозволени се толеранции во однос на квалитетот и големината за секоја пратка чиј производ не ги задоволува барањата на класата.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

Дозволени се 10 % од бројот или масата на феникулумот да не ги исполнуваат барањата на класата, но мора да ги исполнуваат тие од II класа. Во рамките на оваа толеранција, не повеќе од 1 % може да има производ што не ги исполнува барањата на II класа ниту пак минималните барања или производ зафатен од распаѓање.

II (втора) класа

Дозволени се 10 % од бројот или масата на феникулумот да не ги исполнува барањата на класата, како ни минималните барања. Во рамките на оваа толеранција, дозволени се не повеќе од 2 % од производите погодени од распаѓање.

б) Отстапување во димензии

За сите класи, вкупната толеранција е 10 % од бројот или масата на феникулум да не ги исполнува барањата во поглед на димензиите.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформна и да содржи само феникулум со исто потекло, сорта и/или комерцијален тип, квалитет, димензии и со приближно иста форма. Видливиот дел од пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Феникулумот мора да биде спакуван на начин што ќе го заштити производот.

Материјалите употребени внатре во пакувањето мора да бидат чисти и со квалитет што ќе овозможи да се избегнат надворешни и внатрешни повреди на производот. Употребата на материјали од хартија или етикети со потребните трговски спецификации е дозволено, под услов печатењето или етикетањето да биде со нетоксично мастило или лепак.

Налепници што се поединечно ставени на производите, кога ќе се извадат, не треба да оставаат видливи траги од лепак ниту пак да доведат до оштетување на покожицата.

Пакувањето мора да биде без туѓи материи.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишани следниве податоци, групирани на иста страна, читливо и неизбришливо и видливи од надвор.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од локалните државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „феникулум“ доколку содржината не е видлива однадвор.

в) Потекло на производот

- земја на потекло и/или област каде се произведени или име на национално, регионално или локално место.

г) Комерцијална спецификација

- класа,

- големина изразена во минимален и максимален дијаметар (опционално)

- број на единици (опционално).

д) Официјален контролен знак (опционално)

ГЕРЕВИЗ ЗА ЛИСНИ ДРШКИ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се однесува на сорти гевеиз за лисни дршки одгледувани од *Arium graveolens* var. *dulce* (Mill.) Pers., наменети за свежа консумација, додека гевеизот за лисни дршки наменет за индустриска преработка не е предмет на овој стандард.

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е дефинирање на нормите за квалитет на гевеиз за лисни дршки по подготовката и пакувањето.

Сепак, доколку се применува овој стандард во постапките после извозот, дозволени се:

- мали недостатоци во свежината и тургорот,
- мало влошување поради неговиот развој и тенденција за расипување.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува таквите производи, да ги доставува или продава на каков било начин што не е во согласност со овој стандард. Доколку постапи спротивно на одредбите од стандардот, одговорноста паѓа на продавачот.

а) Минимални норми

Во сите класи, согласно посебни одредби за секоја класа и дозволените толеранции, гевеизот за лисни дршки мора да биде:

- нештетен, дозволено е отстранување на горниот дел,
- здрав; производите погодени од гнилеж или влошување, што ќе ги направи непогодни за потрошувачка, треба да се исклучат,
- чист, практично ослободен од секаква видлива туѓа материја,
- со свеж изглед,
- практично без штетници,
- практично без оштетувања предизвикани од штетници,
- без повреди од мраз,
- без шуплини и цветни стебла,
- без вишок на надворешна влага, т.е соодветно „сув“ доколку е измениен,
- без туѓ мирис и/или вкус.

Исечениот дел во основата мора да биде чист.

Развојот и состојбата на гевеизот за лисни дршки мора да бидат такви што ќе овозможи:

- да поднесува транспорт и ракување,
- да стигне во задоволителна состојба на одредиштето.

б) Класирање

Гевеизот за лисни дршки се класира во две класи, како што е дефинирано подолу:

I (прва) класа

Гевеизот за лисни дршки од оваа класа мора да биде со добар квалитет. Мора да ги има карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип.

Мора да биде со правилна форма и без заболувања на листовите или лисните дршки. Лисните дршки не смеат да бидат скршени, жилави, набиени или раздвоени. Во случај на

етиолиран гевиз за лисни дршки, листовите мора да бидат бели до жолтеникаво бели или зелено-бели на најмалку половина од нивната должина.

Следниве мали недостатоци, сепак, може да бидат дозволени, под услов тие да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентација во пакувањето:

- мали оштетувања во формата.

II (втора) класа

Оваа класа се однесува на гевиз за лисни дршки што не може да се вклучи во I класа, но ги исполнува минималните барања наведени погоре. Во случај на етиолиран гевиз за лисни дршки, листовите мора да бидат бели до жолтеникаво бели или зелено-бели на најмалку 1/3 од нивната должина.

Следниве оштетувања се дозволени, под услов гевизот за лисни дршки да ги задржи неговите основни карактеристики во однос на квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата:

- мали траги од 'рѓа,
- мали деформации,
- мали набивања,
- не повеќе од две лисни дршки да бидат скршени, набиени или раздвоени.

3. Одредби за димензии

Големината се одредува врз основа на масата на гевизот за лисни дршки.

Минималната маса изнесува 150 g.

За да се обезбеди униформност во димензии, разликата во големината помеѓу гевизот за лисни дршки во исто пакување не треба да надминува:

- 200 g за гевиз за лисни дршки со маса над 800 g, означен како „голем“,
- 150 g за гевиз за лисни дршки со маса помеѓу 500 – 800 g, означен како „среден“,
- 100 g за гевиз за лисни дршки со маса помеѓу 150 – 500 g, означен како „мал“.

Униформноста во димензии и задолжителна за прва класа.

4. Одредби за отстапувања

Во сите пазарни фази, дозволени се толеранции во однос на квалитетот и големината за секоја пратка чиј производ не ги исполнува барањата на класата.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

Дозволени се 10 % од бројот или масата на гевиз за лисни дршки да не ги исполнува барањата на класата, но мора да ги исполнува тие од II класа. Во рамките на оваа толеранција, не повеќе од 1 % може да има производ што не ги исполнува барањата на II класа ниту пак минималните барања, или производ зафатен од распаѓање.

II (втора) класа

Дозволени се 10 % од бројот или масата на гевиз за лисни дршки да не ги исполнува барањата на класата, како ни минималните барања. Во рамките на оваа толеранција дозволени се не повеќе од 2 % од производите погодени од распаѓање.

б) Отстапување во димензии

За сите класи (ако се мерени), вкупната толеранција е 10 % од бројот или масата на гревиз за лисни дршки да не ги исполнува барањата во поглед на димензиите.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформна и да содржи само гревиз за лисни дршки со исто потекло, сорта или комерцијален тип, квалитет, боја и димензии (ако се мерени). Видливиот дел од пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Гревизот за лисни дршки мора да биде спакуван на начин што ќе го заштити производот.

Материјалите употребени внатре во пакувањето мора да бидат чисти и со квалитет што ќе овозможи да се избегнат надворешни и внатрешни повреди на производот. Употребата на материјали од хартија или етикети со потребните трговски спецификации е дозволено, под услов печатењето или етикетањето да биде со нетоксично мастило или лепак.

Налепници што се поединечно ставени на производите, кога ќе се извадат, не треба да оставаат видливи траги од лепак ниту пак да доведат до оштетување на покожицата.

Пакувањето мора да биде без туѓи материји.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишани следниве податоци, групирани на иста страна, читливо и неизбришливо и видливи од надвор.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од локалните државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „гревиз за лисни дршки“ проследено со индикацијата „етиолиран гревиз“ или еквивалентна деноминација доколку содржината не е видлива однадвор.

в) Потекло на производот

- земја на потекло и/или област каде што е произведен или име на национално, регионално или локално место.

г) Комерцијална спецификација

- класа,

- големина (ако е мерен) изразена како „мал“, „среден“ или „голем“,

- број на единици или каде е соодветно бројот на врзопи.

д) Официјален контролен знак (опционално)

КОРЕНЕСТИ И КЛУБЕНЕСТИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се однесува на сорти коренести и клубенести зеленчуци од следниве видови, кои треба да бидат доставени свежи до потрошувачот, додека коренестите и клубенестите зеленчуци за индустриска преработка се исклучени од овој стандард:

- цвекло (*Beta vulgaris* L. subsp. *vulgaris* група Conditiva),
- гевеџик (целер) (*Apium graveolens* var. *rapaceum* (Mill.) Gaudin),
- магнонос (*Petroselinum crispum* var. *tuberosum* (Bernh.) Mart. Crov.),
- рен (*Armoracia rusticana* G. Gaertn., B. Mey. et Scherb.),
- алабаш (келераба) (*Brassica oleracea* var. *gongylodes* L.),
- пашканат (*Pastinaca sativa* L. subsp. *sativa*),
- ротквица (*Raphanus sativus* L. група Radicula),
- ротква (*Raphanus sativus* група Chinensis и Longipinnatus),
- бел корен (*Tragopogon porrifolius* L. subsp. *porrifolius*),
- црн корен (*Scorzonera hispanica* L.),
- бриква (*Brassica napus* L. група Napobrassica),
- турнепс (*Brassica rapa* L. група Rapa),
- коренест червил (*Chaerophyllum bulbosum* L.),
- коренеста цикорија (*Cichorium intybus* L. група Sativum).

2. Одредби за квалитет

Целта на стандардот е да ги утврди барањата за квалитет кај коренести и клубенести зеленчуци по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Кај сите класи, кога ќе се земат предвид посебните одредби за секоја класа и дозволените отстапувања, коренестите и клубенестите зеленчуци мора да бидат:

- неоштетени; специфична презентација без врвови и/или странични корења не се смета за дефект, под услов исечениот дел да е чист; но скршени корени се исклучени,
- здрави; не се дозволува производ што е оштетен поради гниење или распаѓање што го прави несоодветен за консумирање,
- чисти, што значи:

- без каква било видлива туѓа материја, ако се миени,
- без вишок на прашина и нечистотии, ако не се миени,
- практично без штетници,
- практично без повреди предизвикани од штетници,
- со свеж изглед и цврсти,
- без промени на бојата, како што се сиви или црни линии,
- нераздвоени,
- без секундарни корења,
- без шуплини,
- незадрвенети, влакнести или сунѓерести,
- без вишок на надворешна влага,
- без каков било туѓ мирис и/или вкус.

Во случај на присуство на листови, тие мора да бидат здрави, свежи и чисти. Доколку корените се без листови, листовите мора да бидат уредно исечени во близина над челото на коренот.

Развојот и состојбата на коренестите и клубенестите зеленчуци мора да бидат такви за да овозможат:

- да издржат транспорт и ракување,
- да бидат доставени во задоволителна состојба до крајната дестинација.

б) Класирање

Коренестите и клубенестите зеленчуци се класираат во две класи наведени подолу:

I (прва) класа

Коренестите и клубенестите зеленчуци од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Мора да ги имаат карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип.

Коренестите и клубенестите зеленчуци мора да бидат добро оформени. Следниве мали оштетувања сепак се дозволени, под услов тие да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мали оштетувања во формата,
- мали оштетувања во обојувањето на покожицата,
- мали набивања и повреди што лесно се отстрануваат со нормално лупење,
- мали оштетувања на покожицата, вклучувајќи и заздравени пукнатинки.

Месестиот дел (паренхимот) мора да биде целосно здрав. Во случај кога производот се прикажува со листови, листовите може да бидат малку оштетени.

II (втора) класа

Оваа класа вклучува коренести и клубенести зеленчуци што не можат да се класираат во I класа, но ги исполнуваат минималните барања наведени погоре.

Следниве оштетувања може да бидат дозволени, под услов коренестите и клубенестите зеленчуци да ги задржат нивните основни карактеристики во поглед на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата во пакувањето:

- оштетувања во формата,
- оштетувања во обојувањето на покожицата,
- мали набивања и повреди што лесно се отстрануваат со нормално лупење,
- заздравени пукнатинки што не навлегуваат во срцевината или во случај кај алабашот (келерабата) не достигнуваат повеќе од 1 cm во длабочина,

- разгранување (два врвови).

Месестиот дел мора да биде без големи оштетувања. Во случај кога се присутни листови, листовите може да бидат оштетени, но не треба да бидат со прогресивни оштетувања.

3. Одредби за димензии

Коренестите и клубенестите зеленчуци не подлежат на мерење.

4. Одредби за отстапување

Дозволени се отстапувања во квалитетот за секоја пратка што не ги исполнува барањата на наведената класа.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

10 % од бројот или масата на коренестите и клубенестите зеленчуци може да не одговараат на барањата за класата, а ги исполнуваат барањата на II класа. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 1 % може да има производ што не ги исполнува барањата на II класа ниту минималните барања, или производ погоден од распаѓање. Сепак, се дозволуваат дополнително 10 % од масата на коренестите и клубенестите зеленчуци да бидат скршени.

II (втора) класа

10 % од бројот или масата на коренестите и клубенестите зеленчуци може да не ги исполнуваат барањата на класата и минималните барања. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 2 % може да има производ што е погоден од распаѓање. Сепак, се дозволуваат дополнително 25 % од масата на коренестите и клубенестите зеленчуци да бидат скршени.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформна и да содржи само коренести и клубенести зеленчуци од исто потекло, од иста сорта или комерцијален тип и со ист квалитет.

Во прва класа, коренестите и клубенестите зеленчуци мора да бидат униформни по форма и боја. Во случај на презентација во врзоп, мора да постои униформност во бројот на корени на врзоп во пакувањето. Сепак, мешавина од коренести и клубенести зеленчуци од различни видови и/или различни бои од исти видови може да бидат пакувани заедно, под услов да бидат униформни според потеклото и квалитетот за секој вид и/или боја.

Видливиот дел од содржината на пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Пакувањата мора да обезбедат соодветна заштита на производот.

Користените материјали за внатрешноста на пакувањето мора да бидат чисти и со таков квалитет за да се избегне какво било надворешно или внатрешно оштетување на

производот. Дозволено е користење материјали, посебно на хартија или етикети, на кои се наведени трговските спецификации, при што отпечатениот дел или етикетирањето е со неотривно мастило или лепак. Етикетите што се индивидуално залепени на производите не треба да оставаат видлива трага од лепак, ниту да предизвикаат повреди на постојаноста при отстранување. Пакувањето мора да биде без присуство на туѓи материји.

6. Одредби за означување

Секое пакување мора да ги има следниве карактеристики, со податоци групирани на иста страна, читливи, неизбришливи и видливи од надворешната страна:

а) Идентификација

Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од локалните државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „цвекло“, „геревиз“, „магнос“, „рен“, „алабаш“, „пашканат“, „ротквици“, „бел корен“, „црн корен“, „бриква“, „турнепс“, „коренест червил“, „коренеста цикорија“ или еквивалентна деноминација доколку содржината не е видлива однадвор,

- „со листови“, каде што е потребно доколку содржината не е видлива однадвор,

- „мешавина од коренови и клубенести зеленчуци“ или еквивалентна деноминација во случај на мешавина од различни видови и/или бои на коренови и клубенести зеленчуци од исти видови. Доколку содржината не е видлива однадвор, видовите и/или боите и количеството за секој од нив треба да биде означено на пакувањето.

в) Потекло на производот

- земја на потекло и, по избор, областа на одгледување на производот или национален, регионален или локален назив на местото,

- во случај на мешавина на различни видови и/или бои на коренови и клубенести зеленчуци со различно потекло, називот на секоја земја на потекло треба да се назначи веднаш до името на видот и/или бојата соодветно.

г) Комерцијална спецификација

- класа,

- број на врзопи или продажни пакувања каде што е соодветно.

д) Официјален контролен знак (опционално)

МОРКОВ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува кај сортите морков одгледувани од *Daucus carota* L., наменети за свежа консумација. Морковот наменет за индустриска преработка не е предмет на овој стандард.

Морковот може да се продава со или без листови.

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е дефинирање на нормите во однос на квалитетот на морковот по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување (освен за екстра класа).

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Во сите класи, кои се предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапки, корените на морковот мора да бидат:

- неоштетени,
- здрави (не е дозволено тргување со производ што не може да се консумира поради гниење или распаѓање),
- чисти, што значи:
 - без каква било видлива туѓа материја, ако се миени,
 - без вишок на прашина и нечистотии, ако не се миени,
- практично без присуство на штетници,
- без повреди од штетници,
- цврсти,
- нераздвоени, без секундарни корења,
- незадрвенети,
- да не биде започнат процесот на формирање семе,
- без вишок на надворешна влага, односно доволно исушени по миењето,
- без било каков туѓ мирис и/или вкус.

Кај корените морков што се прикажуваат без листови, истите треба да бидат исечени веднаш над челото од коренот.

Фазата на развојот и состојбата на морковите мора да биде таква што ќе овозможи:

- да поднесуваат транспорт и ракување,
- да стигнат во задоволителна состојба на одредиштето.

б) Класирање

Морковите се класираат во три класи:

Екстра класа

Морковите од оваа класа мора да бидат со супериорен квалитет и измениени. Тие мора да ги исполнуваат карактеристиките на сортата или сортотипот.

Корените мора да бидат:

- мазни,
- со свеж изглед,

- со правилна форма,
- без пукнатини,
- без гребнатини,
- без повреди од измрзнување,
- без зелени или виолетово-розови обојувања на челото од коренот.

Доколку се прикажуваат со листовите, тие мора да бидат свежи.

Во оваа класа, корените на морковот не треба да имаат оштетувања, со исклучок на многу мали површински повреди, под услов да не влијаат врз целокупниот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и изгледот, односно врз презентацијата во пакувањето.

I (прва) класа

Морковите од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Мора да ги имаат карактеристиките на соратата или сортотипот.

Корените мора да бидат:

- со свеж изглед.

Доколку се прикажуваат со листовите, тие мора да бидат свежи.

Следниве оштетувања се дозволени, под услов да не влијаат врз генералниот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и презентација во пакувањето:

- мало отстапување од формата,
- мали отстапувања во бојата,
- мал број зараснати пукнатини,
- многу мал степен на гребнатини или напукнувања, како резултат на ракувањето или миењето.

Дозволени се зелено или виолетово-розово обојување на челото на коренот во должина од 1 cm за моркови не подолги од 10 cm и 2 cm за другите корени.

II (втора) класа

Во оваа класа се вклучени моркови што не можат да се класираат во повисоките класи, но ги исполнуваат минималните норми.

Дозволени се следниве оштетувања под услов морковите да ги имаат задржано основните карактеристики што се однесуваат на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата:

- промени во формата (деформација),
- промени во обојувањето,
- зараснати пукнатини што не навлегуваат до срцевината,
- пукнатини и гребнатини како резултат на ракување или миење.

Се дозволува зелена или виолетово-розова боја на врвовите до 2 cm должина за моркови што не се подолги од 10 cm и 3 cm за другите корени.

3. Одредби за димензии

Големината се определува со максималниот дијаметар на напречен пресек или со маса на морковот без лисната маса.

Минималните димензии треба да изнесуваат:

- 10 mm (кога големината се определува според дијаметарот) и 8 g (кога определувањето на големината е според масата) во случај на рани моркови¹ и сорти со ситни корени,

- 20 mm (кога големината се определува според дијаметарот) и 50 g (кога определувањето на големината е според масата) во случај на сезонски моркови и сорти со крупни корени.

Максималните димензии треба да изнесуваат:

- 40 mm (кога големината се определува според дијаметарот) и 150 g (кога определувањето на големината е според масата) во случај на рани моркови и сорти со ситни корени,

- 45 mm (кога големината се определува според дијаметарот) и 200 g (кога определувањето на големината е според масата) во случај на сезонски моркови и сорти со крупни корени за екстра класа.

За да се осигура униформност во димензиите, разликата во димензиите помеѓу производите во исто пакување не треба да надминат:

- 20 mm или 150 g за екстра класа,

- 30 mm или 200 g за I класа.

4. Одредби за отстапување

Во сите маркетиншки фази, за производите во пакувањето што не ги исполнуваат барањата на класата, дозволени се отстапки во поглед на квалитетот и големината.

а) Отстапување во квалитет

Екстра класа

Дозволено е 5 % од бројот или масата на морковите да не ги исполнуваат нормите за оваа класа, но задолжително да ги исполнуваат нормите за I класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 0,5 % може да има производи што ги исполнуваат барањата на II класа.

Се дозволува и 5 % од масата на морковите да имаат траги од зелено или виолетово-розово обојување.

I (прва) класа

Дозволено е 10 % од бројот или масата на морковите да не ги исполнуваат барањата на класата, туку оние што се однесуваат за II класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 1 % може да има производи што не ги исполнуваат барањата ниту на II класа ниту минималните норми, или за производи погодени од распаѓање. Меѓутоа, скршените моркови или моркови на кои им недостасуваат врвовите не влегуваат во овие отстапки.

Сепак, се дозволуваат дополнително 10 % од масата на морковите да се скршени или без врвови.

II (втора) класа

Се толерира 10 % од бројот или масата на морковите да не ги исполнуваат нормите на класата, ниту пак минималните норми. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 2 % може да има распаднати производи непогодни за консумација.

¹ Моркови што го немаат довршено целосниот пораст.

Сепак во оваа класа се дозволени 25 % на скршени моркови.

б) Отстапување во големина

За сите класи (доколку се мерени), дозволени се 10 % од бројот или масата на производите да не ги исполнуваат одредбите за димензии.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде изедначена, секое пакување мора да содржи исклучиво моркови од исто потекло, сорта или сортотип, квалитет и големина (ако производот е калибриран).

Сепак, дозволена е мешавина од моркови од различни комерцијални типови и/или бои што се пакуваат заедно, под услов да имаат униформен квалитет и потекло за секој комерцијален тип и/или боја поединечно. Меѓутоа, во случај на вакви мешавини, униформност во големина не е потребна.

Видливиот дел од содржината на пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Морковите мора да бидат пакувани на начин што овозможува правилна заштита на производот.

Материјалите што се употребуваат внатре во пакувањето мора да се чисти и со квалитет, за да се избегнат какви било надворешни или внатрешни оштетувања на производот. Се дозволува употреба на материјали како хартија или етикети на кои се означени трговските податоци, под услов да бидат отпечатени или означени со нетоксично мастило или лепак.

Пакувањата треба да бидат без туѓи материји.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишани следниве податоци, групирани на иста страна, читливо, неизбришливо и видливи од надвор:

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- ако содржината не е видлива однадвор:
- „морков во група“ или „моркови“,
- „рани моркови“ или „сезонски моркови“,
- „мешавина од моркови“ или еквивалентно име во случај кога се пакува мешавина од различни сортотипови и/или бои на морков. Ако производот не е видлив однадвор, треба да се означи сортотипот и/или бојата, како и количеството за секој посебно.

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално област каде што се произведени или национално, регионално или локално име на местото,
- во случај на мешавина од различни сортотипови и/или бои на морков со различно потекло, потребно е да се наведе земјата на потекло, веднаш до името на сортотипот и/или бојата.

г) Комерцијална спецификација

- класа,
- големина (доколку се мерени) изразена во минимален и максимален дијаметар или маса (опционално),
- број на снопочиња (врзопи) во случај на групирани пакувања.

д) Официјален контролен знак (опционално)

КРОМИД

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува кај сорти кромид што се произведени од *Allium cepa* L. Сера Group, што се наменети за свежа консумација, но не важи за млад кромид и кромид за индустриска преработка.

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е дефинирање на нормите во однос на квалитетот на кромидот по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производитите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување.

Продавачот на производитите треба да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај, продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Во сите класи, луковиците кромид мора да бидат:

- неоштетени,
- здрави, не се дозволува производ што е оштетен поради гниење или распаѓање, што го прави несоодветен за консумирање,
- чисти, особено без каква било видлива туѓа материја,
- без оштетувања предизвикани од мраз,
- доволно суви согласно намената (во случај за кромид наменет за чување, најмалку двете надворешни лушпи и лажното стебло мора да бидат суви),
- без шупливо и цврсто цветно стебло,
- практично без штетници,
- без оштетување предизвикано од штетници,
- без видливо проникнување,

- без вишок на надворешна влага,
- без каков било туѓ мирис и/или вкус.

Сепак, стеблото мора да биде превиткано и чисто исечено и не смее да надмине 6 cm во должина (освен за плетениот кромид).

Развојот и состојбата на кромидот мора да бидат такви што ќе овозможат:

- да поднесува транспорт и ракување,
- да стигне во задоволителна состојба на одредиштето.

б) Класирање

Кромидот се класира во две класи:

I (прва) класа

Кромидот од оваа класа мора да биде со добар квалитет. Мора да ги има карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип. Луковиците мора да бидат:

- цврсти и компактни,
- практично без корен, освен, за кромидот собран пред целосната зрелост, дозволено е присуство на корен.

Следниве мали недостатоци, сепак, може да бидат дозволени под услов тие да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мали оштетувања во формата,
- мали оштетувања во обојувањето,
- светло обојување на надворешните листови што не зафаќа повеќе од 1/5 од луковицата,
- површински пукнатини и делумно отсуство на надворешните лушпи, под услов месото да биде заштитено,
- незначителна стакливост што не ги надминува надворешните сочни листови.

II (втора) класа

Во оваа класа се вклучени луковиците кромид што не можат да се класираат во повисоката класа, но ги исполнуваат минималните норми. Тие треба да се доволно цврсти.

Дозволени се следниве отстапувања, под услов кромидот да ги зачува основните карактеристики во поглед на квалитетот, квалитетот на чување и презентација:

- оштетувања во формата,
- оштетувања во бојата,
- дамки што не влијаат врз надворешните лушпи и не зафаќаат половина од површината на луковицата,
- пукнатини во надворешните лушпи и делумно отсуство на лушпите што зафаќаат максимум една третина од површината на луковицата, под услов месото да не е оштетено,
- мали оштетувања предизвикани од штетници или болести,
- благи набивања,
- присуство на корен,
- стакливост што не ги надминува двете надворешни сочни лушпи на луковицата.

3. Одредби за димензии

Големината е одредена од максималниот дијаметар на екваторијалниот дел. Минимално пропишан дијаметар е 10 mm.

За да се обезбеди униформност или изедначеност во големината, разликата во големината или димензиите помеѓу производите во исто пакување не смее да надмине:

- 5 mm, каде што дијаметарот на најмалиот кромид е 10 mm и повеќе, но под 20 mm. Меѓутоа, кога дијаметарот на кромид е 15 mm и повеќе, но под 25 mm, разликата може да биде 10 mm,
- 15 mm, каде што дијаметарот на најмалиот кромид е 20 mm и повеќе, но под 40 mm,
- 20 mm, каде што дијаметарот на најмалиот кромид е 40 mm и повеќе, но под 70 mm,
- 30 mm, каде што дијаметарот на најмалиот кромид е 70 mm или повеќе.

4. Одредби за отстапување

Во однос на квалитетот и големината на секоја пратка, дозволено е отстапување за производите што не ги задоволуваат нормите од наведените класи.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

Дозволено се 10 % од бројот или тежината на кромидот да не ги исполнуваат барањата на класата, но мора да ги исполнуваат оние од II класа. Во рамките на оваа толеранција, дозволено се не повеќе од 1 % од производите да не ги исполнуваат барањата ниту на II класа ниту минималните барања или производите погодени од распаѓање. Во рамките на овие отстапки, дозволено е 1 % проникнување каде што никулците не надминуваат 1 cm во должина.

II (втора) класа

Вкупна толеранција од 10 % од бројот или тежината на кромидот да не ги исполнуваат ниту барањата на класата ниту минималните барања. Во рамките на оваа толеранција не повеќе од 2 % може да има производи што се меки или погодени од распаѓање.

Покрај тоа, дозволена е максимална толеранција од 10 %, од бројот или масата на производи што покажуваат почетни знаци на проникнување.

б) Отстапување во големина

За сите класи се дозволува 10 % од бројот и масата на луковиците да не ги задоволуваат барањата во поглед на димензиите.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување (или пратка ако се пакувани на големо) мора да биде изедначена; секое пакување мора да содржи исклучиво луковици кромид од исто потекло, сорта или комерцијален тип, квалитет и големина.

Сепак, може да се пакуваат заедно кромиди од различни комерцијални типови и/или бои под услов да бидат изедначени според квалитетот и за секој комерцијален тип и/или

боја според потеклото. Сепак, во случај на вакви мешавини униформност во димензии не е потребна.

Видливиот дел од пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Кромидот мора да биде пакуван на начин што овозможува правилна заштита на производот.

Материјалот во внатрешноста на пакувањето мора да биде чист и со квалитет со кој ќе се избегнат надворешни или внатрешни оштетувања на кромидот. Дозволено е да се употребат материјали, посебно хартија или етикети на кои се назначени трговските податоци, под услов да бидат отпечатени или обележани со нетоксично мастило или лепак.

Налепници поединечно ставени на производи, кога ќе се отстранат, не треба да оставаат видливи траги од лепак, ниту да доведат до повреди на надворешните лушпи.

Пакувањата мора да бидат без туѓа материја.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишани следниве податоци, групирани на иста страна, читливо, неизбрижливо и видливи од надвор.

За кромидот што се транспортира во рефус (директно товарен во превозно средство), овие податоци мора да се приложени на документ што го придружува производот и е поставен на видно место во внатрешноста на превозното средство.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од локалните државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „кромид“ (ако содржината не е видлива однадвор),
- „мешавина на кромид“ или еквивалентно име, во случај на мешавина од многу различни комерцијални типови и/или бои на кромид. Ако производот не е видлив однадвор, мора да бидат означени комерцијалните типови и/или бои, како и количината на секое пакување.

в) Потекло на производот

- земјата на потекло и опционално, област каде што се одгледувани или национално, регионално или локално име,

- во случај на мешавина на многу различни комерцијални типови и/или бои на кромид од различно потекло, ознаките на секоја земја на потекло треба да се наведат веднаш до името на комерцијалниот тип и/ или боја.

г) Комерцијална спецификација

- класа,
- димензии изразени во минимален и максимален дијаметар.

д) Официјален контролен знак (опционално)

ПРАЗ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува кај сортите праз од *Allium ampeloprasum* L. што се наменети за свежа консумација. Празот наменет за индустриска преработка не е предмет на овој стандард.

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е дефинирање на нормите во однос на квалитетот на празот по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување.

Продавачот на производите може да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај, продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Во сите класи, празот што е предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапки, мора да биде:

- неоштетен (овој норматив не важи за корењата и краевите на листовите, кои можат да бидат исечени),
- здрав (овој стандард не се однесува на производи што се погодени од скапување и распаѓање и се непогодни за консумација),
- чист, практично без каква било видлива туѓа материја, иако корените може да имаат остатоци од почва и остатоци од почва помеѓу листовите,
- со свеж изглед (овенатите листови треба да бидат отстранети),
- практично без присуство на штетници,
- практично без повреди предизвикани од штетници,
- да не е започнат процесот на формирање семе,
- без вишок на надворешна влага,
- без било каков туѓ мирис и/или вкус.

Кога листовите се сечат, тоа треба да се направи многу внимателно.

Развојот и состојбата на празот треба да бидат такви што ќе овозможат:

- да поднесува транспорт и ракување,
- да стигне во задоволителна состојба на одредиштето.

б) Класирање

Празот се класира во две класи:

I (прва) класа

Празот од оваа класа мора да биде со добар квалитет. Мора да ги има карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип. Најмалку една третина од вкупната должина на празот мора да биде со бела до зеленикава бела боја.

Следниве мали оштетувања се дозволени под услов да не влијаат врз целокупниот изглед, квалитетот, квалитетот на чување и изглед, односно врз презентацијата во пакувањето:

- мали површински и суви оштетувања на не повеќе од два листа,
- благи набивања на листовите,
- мали повреди на листовите од трипси.

II (втора) класа

Во оваа класа се вклучува празот што не може да се класира во I (прва) класа, но ги исполнува минималните норми наведени погоре.

Дозволени се следниве отстапувања, под услов празот да ги има зачувано основните карактеристики што се однесуваат на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата:

- благи површински и суви оштетувања,
- мали набивања,
- повреди предизвикани од трипси,
- мали траги од 'рѓа на листовите,
- мали кафени обојувања како резултат на ниски температури,
- цврсто цветно стебло под услов да е затворено меѓу листовите.

3. Одредби за димензии

Големината се определува со дијаметарот измерен под прав агол на надолжната оска во средината на лажното стебло. За да се осигура униформност во димензиите, дијаметарот на најкрупниот праз во ист врзоп или пакување треба да е најмногу до двапати поголем од најситниот праз. Униформноста во димензиите е задолжително за празот од I класа.

4. Одредби за отстапување

Во сите маркетиншки фази, дозволено е отстапување на производите што не ги исполнуваат нормите на класата во однос на квалитетот и димензиите во секое пакување.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

Дозволено е 10 % од бројот или масата на страковите од празот да не ги исполнуваат барањата на класата, туку оние што се однесуваат за II класа. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 1 % може да содржи производи што не ги исполнуваат барањата ниту на II класа ниту минималните норми, или за производи погодени од распаѓање.

II (втора) класа

Се толерира 10 % од бројот или масата на страковите праз да не ги исполнуваат нормите на класата, ниту пак минималните норми. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 2 % може да има распаднати производи неподгодни за консумација.

б) Отстапување од големината

За сите класи (доколку се мерени) се дозволува 10 % од бројот или масата на страковите праз да не ги исполнуваат одредбите за димензии.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување или врзоп (снопче) мора да биде изедначена. Секое пакување мора да содржи исклучиво растенија праз од исто потекло, сорта и/или комерцијален тип, квалитет и големина (доколку се мерени). Празот треба да е со приближно ист степен на развој и обојување.

Видливиот дел од пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Празот мора да биде пакуван на начин што овозможува правилна заштита на производот.

Материјалите што се употребуваат внатре во пакувањето мора да се чисти и со квалитет за да се избегнат какви било надворешни или внатрешни оштетувања на производот. Се дозволува употреба на материјали како хартија или етикети на кои се означени трговските податоци, под услов да бидат отпечатени или обележани со нетоксично мастило или лепак.

Налепниците што се поединечно ставени на производот не треба да оставаат видливи остатоци од лепак или да предизвикаат оштетување со вадењето.

Пакувањата треба да бидат без туѓи материји.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишани следниве податоци, групирани на иста страна, читливо, неизбришливо и видливи однадвор.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „праз“ (ако содржината не е видлива однадвор).

в) Потекло на производот

- земја на потекло и, опционално, област каде што се произведени или национално, регионално или локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација

- класа,

- број на врзопи (за праз пакуван во врзопи).

д) Официјален контролен знак (опционално)

ЛУК

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува кај сорти лук одгледувани од *Allium sativum* var. *sativum* L., што се наменети како „свежи“¹, „полусуви“² или „суви“³ за потрошувачите. Младиот лук, како и лукот за индустриска преработка не се предмет на овој стандард.

Луковиците на лукот може да содржат повеќе чешниња или само едно („solo garlic“).

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е дефинирање на нормите во однос на квалитетот на лукот, во фаза на извозна контрола по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување (освен за екстра класа).

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај, продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Во сите класи, луковиците на лук, кои се предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапки, мора да бидат:

- неоштетени: покриени со надворешни лушпи,
- здрави (не е дозволено тргување со производ што не може да се консумира поради гниење или распаѓање),
- чисти, особено без каква било видлива туѓа материја,
- практично без присуство на штетници,
- практично без повреди предизвикани од штетници,
- цврсти,
- без оштетувања предизвикани од мраз или сонце,
- без видливи знаци на проникнување,
- без вишок на надворешна влага,
- без каков било туѓ мирис и/или вкус⁴.

¹ „Свеж“ лук значи производ со зелено лажно стебло и со надворешни обвивни лушпи на луковицата што се сè уште свежи.

² „Полусув“ лук означува производ со лажно стебло и надворешни лушпи што не се потполно суви.

³ „Сув“ лук означува производ каде што лажното стебло, надворешните лушпи на луковицата и чешнињата се потполно суви.

⁴ Оваа одредба не исклучува специфичен мирис и/или специфичен вкус предизвикан од специфичен начин на чадење на лукот во земјите или регионите каде што чадениот лук се смета за свеж зеленчук.

За сувиот лук, доколку должината на лажното стебло се сече, не треба да надмине должина од 3 см.

Развојот и состојбата на лукот мора да бидат такви што ќе овозможат:

- да поднесува транспорт и ракување,
- да стигне во задоволителна состојба на одредиштето.

б) Класирање

Лукот се класира во три класи наведени подолу:

Екстра класа

Лукот од оваа класа мора да е со супериорен квалитет и со карактеристики за сортата и/или комерцијалниот тип.

Луковиците од лукот мора да бидат:

- со правилна форма,
- соодветно исчистени.

Чешнињата мора да бидат компактни. Корените треба да бидат исечени до основата на луковицата кај сувиот лук. Луковиците мора да бидат без оштетувања, со исклучок на многу мали површински оштетувања, под услов истите да не го загрозуваат целокупниот изглед на луковицата, квалитетот, квалитетот на чување и изгледот во пакувањето.

I (прва) класа

Лукот од оваа класа мора да биде со добар квалитет и со карактеристики за сортата и/или комерцијалниот тип.

Чешнињата мора да бидат доволно компактни. Следниве мали оштетувања, сепак, се дозволени, под услов да не влијаат врз целокупниот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и изгледот во пакувањето:

- мало распукување на надворешните лушпи од луковицата,
- мали оштетувања во формата.

II (втора) класа

Во оваа класа се вклучени луковиците што не можат да се класираат во повисоките класи, но ги исполнуваат минималните норми.

Следниве оштетувања се дозволени, под услов лукот да ги има зачувано основните карактеристики во однос на квалитетот, квалитетот на чување и изгледот во пакувањето:

- распукување на надворешните лушпи или да недостасуваат делови од лушпите,
- дамки на надворешните лушпи од луковицата, под услов да не заземаат повеќе од половина од површината на луковицата,
- заздравени повреди,
- мали набивања,
- неправилна форма,
- може да недостасуваат до 3 чешниња или 1/5 од вкупниот број на чешниња во луковицата.

3. Одредби за димензии

Големината е одредена од максималниот дијаметар на екваторијалниот дел. Минимално пропишаниот дијаметар изнесува:

- 45 mm за екстра класа,
- 30 mm за I и II класа.

За да се осигура униформност во димензиите, разликите во димензиите на производите во исто пакување не треба да надминуваат:

- 15 mm, кога најмалата луковица има дијаметар помал од 40 mm,
- 20 mm, кога најмалата луковица има дијаметар еднаков или поголем од 40 mm.

4. Одредби за отстапување

Во однос на квалитетот и големината при секое пакување, дозволено е отстапување за производите што не ги исполнуваат нормите на наведените класи.

а) Отстапување во квалитет

Екстра класа

Дозволено е 5 % од бројот или масата на луковиците од лукот да не ги исполнуваат нормите за оваа класа, но задолжително ги исполнуваат нормите за I класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 0,5 % може да има производи што ги исполнуваат барањата на II класа.

I (прва) класа

Дозволено е 10 % од бројот или масата на луковиците на лук да не ги исполнуваат барањата на класата, туку оние што се однесуваат за II класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 1 % може да содржи производи што не ги исполнуваат барањата ниту на II класа ниту минималните норми, или за производи погодени од распаѓање.

Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 1 % од масата на луковиците може да имаат проникнати чешниња. Дополнително, дозволени се не повеќе од 25 % од бројот или масата на луковиците на лукот да покажуваат мали потемнувања на надворешните луспи од луковицата, под услов да не надминуваат повеќе од 1/4 од површината на луковицата.

II (втора) класа

Се толерира 10 % од бројот или масата на луковиците од лукот да не ги исполнуваат нормите на класата, ниту пак минималните норми. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 2 % може да има распаднати производи непогодни за консумација.

Дополнително, не повеќе од 5 % од масата на луковиците може да има проникнати чешниња.

б) Отстапување од големината

За сите класи се дозволува 10 % од масата на луковиците од лукот да не ги исполнуваат одредбите за димензии.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде изедначена и да содржи само лук со исто потекло, сорта и/или комерцијален тип, квалитет и големина. Видливиот дел од пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Лукот мора да биде пакуван на начин што овозможува правилна заштита на производот.

Материјалите што се употребуваат внатре во пакувањето мора да се чисти и со квалитет за да се избегнат какви било надворешни или внатрешни оштетувања на производот. Се дозволува употреба на материјали како хартија или етикети на кои се означени трговските податоци, под услов да бидат отпечатени или обележани со нетоксично мастило или лепак.

Пакувањата треба да бидат без туѓи материи.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишани следниве податоци, групирани на иста страна, кои се читаат, не се бришат и може да се видат однадвор:

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од национални институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „свеж лук“, „полусув лук“, „сув лук“ или „соло(ПРОВЕРКА) лук“ (ако содржината не е видлива однадвор),

- комерцијален тип („бел лук“, „розов лук“ итн.),

- „чаден лук“, каде што е потребно.

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално, област каде што се одгледува или национално, регионално или локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација

- класа,

- големината изразена во минимален и максимален дијаметар на луковиците.

д) Официјален контролен знак (опционално)

ШАЛОТ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува кај сорти шалот што се произведени од *Allium cepa* L. група *Aggregatum* и шалот одгледуван од *Allium oschaninii* O. Fedtsch., што се наменети за свежа консумација, но не се однесува за шалот за зелено (со листови) и за индустриска преработка.

Овој стандард ги опфаќа следниве комерцијални типови:

- тркалезни,
- полудолги,
- долги.

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е дефинирање на нормите во однос на квалитетот на шалот по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот можат:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Во сите класи што се предмет на специјални одредби за секоја класа и дозволени отстапки, шалотот мора да биде:

- неоштетен,
- здрав, не се дозволува производ што е оштетен поради гниење или распаѓање, што го прави несоодветен за консумирање,
- чист, особено без каква било видлива туѓа материја,
- без присуство на штетници,
- без повреди предизвикани од штетници,
- без повреди од мраз или сонце,
- без шупливи и цврсти стебла,
- без траги од мувла,
- без видливо надворешно проникнување,
- без вишок на надворешна влага,
- без туѓ мирис и/или вкус.

Корените мора да бидат уредно исечени. Стеблата мора да бидат уредно исечени, освен за шалотот презентираен во низа, кој мора да биде плетен со своите стебла и врзан со конец рафија или кој било друг соодветен материјал.

Развојот и состојбата на шалотот мора да бидат такви што ќе овозможи:

- да поднесува транспорт и ракување,
- да стигне во задоволителна состојба на одредиштето.

б) Класирање

Шалотот се класира во две класи:

I (прва) класа

Шалотот од оваа класа мора да биде со добар квалитет. Мора да ги има карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип. Луковиците мора да бидат:

- цврсти и компактни,
- практично без корен, освен за шалотот од *Allium oschaninii* O. Fedtsch., кај кого се дозволени корени.

Следниве мали недостатоци, сепак, може да бидат дозволени под услов тие да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мали оштетувања во формата,
- мали оштетувања во обојувањето,
- површински пукнатини и делумно отсуство на надворешните лушпи, под услов месото да биде заштитено.

II (втора) класа

Во оваа класа е вклучен шалот што не може да се класира во прва класа, но ги исполнува минималните норми.

Дозволени се следниве отстапувања, под услов шалотот да ги зачува основните карактеристики во поглед на квалитетот, квалитетот на чување и презентација:

- оштетувања во формата,
- оштетувања во бојата,
- заздравени механички повреди,
- мали набивања,
- мали оштетувања предизвикани од штетници или болести,
- пукнатини во надворешните лушпи и делумно отсуство на лушпите што зафаќаат максимум една третина од површината на луковицата, под услов месото да не е оштетено,
- присуство на корен.

3. Одредби за димензии

Големината е одредена од максималниот дијаметар на екваторијалниот дел. Минималниот дијаметар треба да изнесува:

- 10 mm за *Allium oschaninii* O. Fedtsch.,
- 15 mm за останатиот шалот.

Максималниот дијаметар треба да изнесува:

- 55 mm за тркалезниот шалот,
- 60 mm за полудолг и долг шалот.

За да се обезбеди униформност или изедначеност во големината, разликата во големината или димензиите помеѓу производите во исто пакување не смее да надмине:

- 10 mm, каде што дијаметарот на најмалата луковица е 10 mm и повеќе, но под 15 mm,
- 15 mm, каде што дијаметарот на најмалата луковица е 15 mm и повеќе, но под 20 mm,
- 20 mm, каде што дијаметарот на најмалата луковица е 20 mm и повеќе.

4. Одредби за отстапување

Во однос на квалитетот и големината на секоја пратка, дозволено е отстапување за производите што не ги задоволуваат нормите од наведените класи.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

Дозволено се 10 % од бројот или тежината на шалотот да не ги исполнува барањата на класата, но мора да ги исполнува оние од II класа. Во рамките на оваа толеранција, дозволено се не повеќе од 1 % од производите да не ги исполнуваат барањата ниту на II класа ниту минималните барања или производите погодени од распаѓање. Дополнително, 4 % од масата на луковиците може да покажува видливо проникнување.

II (втора) класа

Вкупна толеранција од 10 % од бројот или тежината на шалотот да не ги исполнуваат ниту барањата на класата, ниту минималните барања. Во рамките на оваа толеранција, не повеќе од 2 % може да има производи што се погодени од распаѓање.

Дополнително, 10 % од масата на луковиците може да покажува видливо проникнување.

б) Отстапување во големина

За сите класи се дозволува 10 % од бројот и масата на шалотот да не ги задоволуваат барањата во поглед на димензиите.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување (или пратка ако се пакувани на големо) мора да биде изедначена; секое пакување мора да содржи исклучиво луковици шалот од исто потекло, сорта или комерцијален тип, квалитет и големина.

Сепак, може да се пакува мешавина од шалот од различни комерцијални типови и/или бои во исто пакување, под услов да биде изедначена според квалитет, потекло и начин на одгледување за секој комерцијален тип и/или боја.

Сепак, во случај на вакви мешавини, униформност во димензии не е потребна.

Видливиот дел од пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Шалотот мора да биде пакуван на начин што овозможува правилна заштита на производот.

Материјалот во внатрешноста на пакувањето мора да биде чист и со квалитет со кој ќе се избегнат надворешни или внатрешни оштетувања на шалотот. Дозволено е да се употребат материјали, посебно хартија или етикети на кои се назначени трговските податоци, под услов да бидат отпечатени или обележани со нетоксично мастило или лепак.

Налепници поединечно ставени на производи, кога ќе се отстранат, не треба да оставаат видливи траги од лепак, ниту да доведат до повреди на надворешните лушпи.

Пакувањата мора да бидат без туѓа материја.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишани следниве податоци, групирани на иста страна, читливо, неизбришливо и видливи од надвор.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од локалните државни институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „шалот“ или „шалот од *Allium oschaninii* O. Fedtsch.“ ако содржината не е видлива однадвор,

- комерцијален тип: „долг“, „полудолг“ или „тркалезен“,

- „мешавина на шалот“ или еквивалентна деноминација во случај на мешавина на различни комерцијални типови и/или бои на шалот. Доколку содржината не е видлива од надвор, комерцијалните типови и/или бои како количината, треба да се назначи на пакувањето,

- начин на производство (пр. „од семе“ доколку шалотот е произведен од семе или „традиционално“ доколку шалотот е произведен од кокар) опционално.

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално, област каде што се одгледувани или национално, регионално или локално име,

- во случај на мешавина на многу различни комерцијални типови и/или бои на шалот од различно потекло, ознаките на секоја земја на потекло треба да се наведат веднаш до името на комерцијалниот тип и/или боја.

г) Комерцијална спецификација

- класа,

- димензии изразени во минимален и максимален дијаметар.

д) Официјален контролен знак (опционално)

БОРАНИЈА

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се однесува на сорти боранија од *Phaseolus vulgaris* L. и *Phaseolus coccineus* L., кои треба да бидат доставени свежи до потрошувачот, додека сортите боранија за зрно или индустриска преработка се исклучени од овој стандард.

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е да се дефинираат барањата за квалитет на боранијата по подготовката и пакувањето.

Сепак, доколку се применува овој стандард во постапките после извозот, дозволени се:

- мали недостатоци во свежината и тургорот,
- мало влошување поради нивниот развој и тенденција за расипување, освен кај екстра класа.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува таквите производи, да ги доставува или продава на каков било начин што не е во согласност со овој стандард. Доколку постапи вака, одговорноста паѓа на продавачот.

а) Минимални норми

Кај сите класи, кога ќе се земат предвид посебните одредби за секоја класа и дозволените отстапувања, продуктот мора да биде:

- неоштетен¹,
- здрав - не се дозволува продукт што е оштетен поради гниење или распаѓање, што го прави несоодветен за консумирање,
- чист - практично без каква било видлива туѓа материја,
- со свеж изглед,
- без пергамент (цврст ендодерм),
- практично без штетници,
- без оштетување предизвикано од штетници,
- без прекумерна надворешна влажност,
- без невообичаен мирис, односно вкус.

Развојот и состојбата на боранијата мора да бидат такви за да овозможат:

- да издржи транспорт и ракување,
- да биде доставена во задоволителна состојба до дестинацијата.

б) Класирање

Боранијата се класира во три класи:

Екстра класа

Боранијата од оваа класа мора да биде со супериорен квалитет. Мора да ги има карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип.

Боранијата, исто така, мора да биде:

- тургесцентна, лесно кршлива,
- многу цврста,
- практично права,
- без конци.

Семињата, ако се присутни, мора да се мали и меки. Сепак, иглестата боранија мора да биде без семе.

Боранијата мора да биде без оштетувања, со исклучок на многу мали површни повреди, под услов овие да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето.

I (прва) класа

Боранијата од оваа класа мора да биде со добар квалитет. Мора да ги има карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип.

Мешунките мора да бидат:

¹ Поради бербата на боранија (со исклучок на иглестата боранија), дозволен е одреден степен на оштетување на крајот од дршката, само според толеранциите утврдени подолу.

- тургесцентни,
- млади и цврсти,
- без конци, освен за боранијата наменета за сечење.

Семињата, ако се присутни, мора да се мали и меки.

Следниве мали недостатоци, сепак, може да бидат дозволени, под услов тие да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентација во пакувањето:

- мали оштетувања во формата,
- мали оштетувања во обојувањето,
- мали повреди на покожицата.

II (втора) класа

Оваа класа вклучува производи што не можат да се квалифицираат во погорните класи, но ги исполнуваат минималните барања наведени погоре.

Мешунките мора да бидат:

- соодветно цврсти,
- без 'ргести дамки во случај на иглеста боранија.

Семиња, ако се присутни, не треба да бидат премногу големи и мора да бидат разумно меки.

Се дозволуваат следниве оштетувања, доколку боранијата ги задржува суштинските карактеристики во однос на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата:

- оштетувања во формата,
- оштетувања во обојувањето,
- повреди на покожицата,
- конци,
- мали 'ргести дамки со исклучок на иглестата боранија.

3. Одредби за димензии

Големината на боранијата се одредува преку максималната широчина на мешунката. За да се обезбеди униформност на големината, иглестата боранија во исто пакување не треба да надминува:

- 6 mm, кога е означена како „многу фина“,
- 9 mm, кога е означена како „фина“,
- 12 mm, кога е означена како „средна“.

4. Одредби за отстапување

За секое пакување, дозволени се отстапувања во квалитет и големина, за производите што не ги исполнуваат барањата на наведената класа.

а) Отстапувања во квалитет

Екстра класа

5 % од бројот или тежината на боранијата што не ги исполнува барањата на класата, но ги исполнува оние од класа I. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 0,5 % може да има производи што ги исполнуваат барањата на II класа.

I (прва) класа

10 % од бројот или тежината на боранијата може да не ги исполнува барањата на класата, но ги исполнува оние од класа II. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 1 % може да содржи производи што не ги исполнуваат барањата ниту на II класа ниту минималните норми, или за производи погодени од распаѓање.

Не се дозволени отстапки за мешунките што се заразени со антракноза (*Colletotrichum lindemuthianum*).

Во рамките на оваа толеранција, максимум 5 % од бројот или масата на мешунките може да имаат конци, во случај на сорти и/или комерцијални типови што би требало да бидат без конци.

Покрај тоа, дозволено е максимум 15 % од бројот или масата на боранијата (со исклучок на иглестата боранија) да има дршки на мешунките, како и да отсуствува мал дел од врвот на мешунките, под услов ваквите мешунки да останат затворени, суви и без обезбојувања.

II (втора) класа

10 % од бројот или тежината на боранијата може да не ги исполнуваат ниту барањата на класата ниту пак минималните барања. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 2 % може да има распаднати производи. Ова не важи за производите погодени од антракноза (*Colletotrichum lindemuthianum*).

Покрај тоа, дозволени се максимум 30 % од бројот или масата на боранијата (со исклучок на иглестата боранија) да има дршки на мешунките, како и да отсуствува мал дел од врвот на мешунките, под услов ваквите мешунки да останат затворени, суви и да бидат без обезбојување.

б) Отстапувања од големина

За сите класи (ако се мерени), дозволено е 10 % од бројот или масата на боранијата да не е во согласност со барањата во однос на големината.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформна и да содржи само боранија со исто потекло, сорта или комерцијален тип, квалитет и големина (ако се мерени).

Видливиот дел од содржината на пакетот мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Боранијата мора да се пакува на начин што ќе овозможи правилна заштита на производот.

Материјалите што се користат во внатрешноста на пакувањето, мора да бидат чисти и со соодветен квалитет, со што би се избегнало надворешно или внатрешно оштетување на производот. Употребата на материјали, особено на хартија или етикети со трговски спецификации е дозволено под услов печатењето или етикетирањето да е направено со нетоксично мастило или лепак.

Пакувањата мора да бидат без туѓа материја.

6. Одредби за означување

Секое пакување мора да ги содржи следните податоци, групирани на истата страна, читливо и неизбришливо означени и видливи однадвор:

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од национални институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „боранија“ и/или комерцијален тип, доколку содржината не е видлива однадвор,
- име на сортата (опционално).

в) Потекло на производот

- земјата на потекло и опционално, област каде што е произведена или национално, регионално или локално име на местото.

г) Комерцијални спецификации

- класа,

- димензии:

- за иглестата боранија: наведено со зборовите: „многу фина“, „фина“, „средна“,

- за другите борани (ако се мерени) се наведува минималната и максималната широчина на мешунките.

д) Официјален контролен знак (опционално)

ГРАШОК

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се однесува на сорти од грашок добиени од *Pisum sativum* L. subsp. *Sativum* што се наменети за свежа консумација. Грашокот за индустриска преработка е исклучен од овој стандард.

Според видот на потрошувачката, грашокот се класира во две групи:

- грашок за зрна (со мазни или набрани зрна) наменет за консумирање без мешунка,
- шеќерен грашок - наменет за консумирање со мешунка.

2. Одредби за квалитет

Целта на стандардот е да се дефинираат барањата за квалитетот на грашокот по негова подготовка и пакување.

Меѓутоа, доколку стандардот се применува во фази после извозот, производителите може да покажат:

- недостаток на свежина и тургор,
- влошување поради нивниот развој и тенденција за расипување.

Продавачот на овие производи не смее да ги пласира таквите производи на пазар, да ги понуди за продажба, да ги доставува или да врши некој друг начин на продажба, освен на начин што е во согласност со овој стандард.

Продавачот е одговорен за почитување на овие мерки.

а) Минимални норми

Во сите класи, согласно посебните одредби за секоја класа и дозволеният праг на толеранција:

Мешунките мора да бидат:

- неоштетени, освен шеќерниот грашок кај кој може да бидат отстранети краевите на мешунката,

- здрави, производот погоден од гниење или влошување, што го прави непогоден за консумација се исклучува,

- чисти, практично без каква било видлива туѓа материја (вклучувајќи делови од цветови),

- без тврди филаменти или пергамент кај шеќерен грашок,

- практично без штетници,

- практично без повреди од штетници,

- без вишок на надворешна влага,

- без туѓ мирис и/или вкус.

Семето мора да биде:

- свежо,

- здраво, производот погоден од гниење или влошување, што го прави непогоден за консумација се исклучува,

- нормално развиено во мешунката,

- практично без штетници,

- практично без повреди од штетници,

- без туѓ мирис и/или вкус.

Развојот и состојбата на грашокот мора да бидат такви да овозможи:

- да поднесува транспорт и ракување,

- да стигне во задоволителна состојба на одредиштето.

б) Класирање

Грашокот се класира во две класи:

I (прва) класа

Грашокот од оваа класа мора да биде со добар квалитет. Тој мора да ги има карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип.

Мешунките мора да бидат:

- свежи и во тургор,

- без оштетување предизвикано од град,

- без оштетување предизвикано од топлина.

Кај грашокот за зрно:

- мешунките мора да бидат: со прикачена дршка и да бидат добро исполнети и да содржат најмалку 5 семиња.

- семето мора да биде: добро оформено, крвко, сочно и доволно цврсто, т.е. кога ќе се притисне меѓу два прста треба да остане рамно, без да се распаѓа, треба да има најмалку половина од големината на целосно развиено семе, нештетено, без пукнатини.

Следниве мали оштетувања на мешунката може да бидат дозволени, под услов тие да не влијаат врз надворешниот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мали оштетувања на лушпата, повреди и набивања,
- мали деформации во формата,
- мали промени во бојата.

Кај шеќерниот грашок:

- семето, доколку е присутно, мора да биде мало и недоволно развиено.

Следниве мали оштетувања на мешунката може да бидат дозволени, под услов тие да не влијаат врз надворешниот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мали деформации во формата,
- мали промени во бојата,
- мали оштетувања на лушпата, повреди и набивања.

II (втора) класа

Оваа класа вклучува грашок што не се класира во I класа, но ги исполнува минималните барања наведени погоре.

Кај грашок за зрно:

- мешунката треба да содржи најмалку 3 семиња,
- грашокот може да биде поразвиен од оној во I класа, но не и презреан.

Следниве оштетувања може да бидат дозволени, доколку грашокот ги задржи своите основни карактеристики во однос на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата:

- оштетувања на мешунката: оштетувања на мешунката, повреди и набивања, доколку овие не се прогресивни и не постои ризик да го зафатат семето и одредено губење на свежината, со исклучок на овенати мешунки,
- оштетувања на семето: мали деформации во формата, промени во бојата, малку поцврсти, мали повреди.

Кај шеќерниот грашок, односно грашок за мешунка:

- семето, доколку е присутно, може да биде малку поразвиено од I класа.

Следниве оштетувања може да бидат дозволени, доколку грашокот ги задржи своите основни карактеристики во однос на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата:

- мали деформации во формата, вклучувајќи ги и оние од формирање на семето,
- промени во бојата,
- оштетувања на покожицата од набиеност и повреди,
- одредено губење на свежината, со исклучок на овенати мешунки.

3. Одредби за димензии

Не постојат норми, односно барања што треба да се исполнат во врска со големината на грашокот. Грашокот не подлежи на мерење.

4. Одредби за отстапување

а) Отстапување во квалитет

Во сите фази од маркетингот, потребно е да биде дозволен одреден праг на толеранција кај сите класи што не ги исполнуваат условите на класата.

I (прва) класа

Дозволен се 10 % од бројот и масата на грашокот да не ги исполнува барањата на класата, но ги исполнува оние за втора класа. Во рамките на ова отстапување, не повеќе од 1 % може да содржи производ што не ги исполнува барањата на втората класа, ниту пак минималните барања или пак производ погоден од распаѓање.

II (втора) класа

Дозволен се 10 % од бројот и масата на грашокот да не ги исполнува барањата на класата, како ни минималните барања. Во рамките на ова отстапување, не повеќе од 2 % може да содржи производ што е погоден од распаѓање.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформна и да содржи само грашок од исто потекло, сорта или комерцијален тип и квалитет.

Видливиот дел од содржината на пакувањето мора да ја претставува целата содржина.

б) Пакување

Грашокот мора да биде спакуван на начин што ќе овозможи правилна заштита на производот.

Материјалите што се користат во пакувањето мора да бидат чисти и со квалитет со кој ќе се оневозможи внатрешно и надворешно оштетување на производот.

Употребата на материјали, особено од хартија или етикети што содржат трговски спецификации, се дозволени, доколку печатењето и етикетањето е направено со нетоксично мастило или лепак.

Пакувањето не треба да содржи туѓи материји.

6. Одредби за означување

Секое пакување мора да ги содржи следните податоци, групирани на истата страна, читливо и неизбришливо означени и видливи однадвор:

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од национални институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „мешункаст грашок“, „шеќерен грашок“, или еквивалентно име доколку содржината не е видлива однадвор,

- „потсечен“ или еквивалентно име што се однесува на шеќерен грашок без дршка, доколку грашокот не се гледа однадвор во пакувањето.

в) Потекло на производот

- земјата на потекло и опционално, област каде што се одгледува, или национално, регионално или локално име на местото.

г) Комерцијални спецификации

- класа.

д) Официјален контролен знак (опционално)

ШПАРГЛА

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се однесува на изданоци од шпаргла од сорти одгледувани од *Asparagus officinalis* L., кои се наменети за свежа потрошувачка, додека шпарглата за индустриска преработка не е вклучена во овој стандард.

Шпарглата се класифицира во четири групи според бојата:

- бела шпаргла,

- виолетова шпаргла, која има врвови обоени розово-виолетово или пурпурно и дел од изданоците со бела боја,

- виолетово-зелена шпаргла чии делови се виолетово и зелено обоени,

- зелена шпаргла со врвови и поголем дел од изданокот зелено обоен.

Овој стандард не се однесува на зелена и виолетово-зелена шпаргла со помалку од 3 mm дијаметар и бела и виолетова шпаргла со помалку од 8 mm дијаметар, пакувани во снопчиња или единечни пакувања.

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е да се дефинираат нормите во однос на квалитетот на шпарглата по подготовката и пакувањето.

Меѓутоа, доколку се применува во фазите по извоз, производот може да покаже:

- мал недостаток на свежина и тургор,

- за производи класирани во класи, освен за оние од екстра, дозволени се мали нарушувања во развојот, како и тенденција на расипување.

Доставувачот/продавачот на производот треба да не ги прикажува производите, може да ги нуди за продажба или да ги доставува или продава на начин што е спротивен на стандардот. Доставувачот/продавачот треба да биде одговорен за ваквата постапка.

а) Минимални норми

Во сите класи, кои подлежат на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапки, шпарглата треба да биде:

- неоштетена,

- здрава, производот погоден од гниење или влошување што го прави непогоден за консумација се исклучува,

- чиста, практично ослободена од каква било видлива туѓа материја,

- свежа на изглед со свеж мирис,
- практично без штетници,
- практично без повреди предизвикани од штетници,
- практично неоштетена,
- без вишок на надворешна влага, адекватно сува доколку била миена или разладувана со ладна вода,
- без туѓ мирис и/или вкус.

Исечениот дел на основата на изданоците мора да биде што е можно почист.

Покрај тоа, шпарглата не треба да биде шуплива, раздвоена, излупена или пак скршена. Сепак, дозволени се мали пукнатини што се појавуваат за време на бербата, но истите не треба да ги надминуваат пропишаните отстапувања.

Развојот и состојбата на шпарглата мора да бидат такви да овозможат:

- да поднесува транспорт и ракување,
- да стигне во задоволителна состојба на одредиштето.

б) Класирање

Шпарглата се класира во три класи:

Екстра класа

Шпарглата во оваа класа мора да биде со супериорен квалитет, многу добро оформена и практично права. Мора да ги поседува карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип. Имајќи ги предвид карактеристиките на групата на која припаѓа, врвовите мора да бидат компактни.

Дозволени се само многу мали остатоци од 'рѓа на изданоците, кои се отстрануваат со нормално лупење.

За групата бели шпаргли, врвовите и изданоците мора да бидат бели. Само избледена розова нијанса е дозволена.

Зелените шпаргли мора да бидат целосно зелени.

Не е дозволено одрвенување на изданоците за оваа класа.

Исечокот на основата на изданоците мора да биде што е можно поправилен. Меѓутоа, за подобра презентација, кога шпарглата се пакува во снопчиња, надворешните изданоци може да бидат исечени на косо, но косината не треба да надминува повеќе од 1 см.

Шпарглата од оваа класа мора да биде без оштетувања, со исклучок на многу мали надворешни повреди, кои не влијаат врз надворешниот изглед на производот, неговиот квалитет и врз презентација во пакувањето.

I (прва) класа

Шпарглата во оваа класа мора да биде со добар квалитет. Мора да ги има карактеристиките на сората и/или комерцијалниот тип. Имајќи ги нормалните карактеристики на групата на која припаѓа, врвовите мора да бидат компактни.

Зелената шпаргла мора да биде најмалку 80 % од должината зелена.

Исечокот на основата на изданоците мора да биде што е можно поправилен.

Следниве мали недостатоци, сепак може да бидат дозволени, под услов тие да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето:

- мала неправилности во формата, односно изданоците можат да бидат малку искривени,
- слабо розова нијанса на врвовите и изданоците за групата на бела шпаргла,
- мали траги од 'рѓа што се отстрануваат со нормално лупење од страна на потрошувачот,
- траги од задрвенување на долниот дел на изданоците на виолетовата, виолетово-зелената и зелената група на шпаргла, само доколку ова задрвенување исчезнува со нормално лупење од страна на потрошувачот.

II (втора) класа

Оваа класа вклучува шпаргла што не може да се квалификува во повисоките класи, но ги исполнува минималните барања наведени погоре.

Зелената шпаргла мора да биде најмалку 60 % од должината зелена.

Исечокот во основата на изданоците може да биде слабо закосен.

Следниве мали недостатоци се дозволени, под услов шпарглата да ги задржи основните карактеристики во поглед на квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата:

- оштетувања во формата, односно изданоците може да бидат повеќе искривени во однос на првата класа, но треба да ги задржат карактеристиките на групата на која припаѓаат, со што врвовите на изданоците може да бидат малку отворени,
- зелена нијанса на врвовите од белата шпаргла и бледозелена нијанса на врвовите на виолетовата шпаргла,
- остатоци од 'рѓа, лесно отстранлива со лупење од страна на потрошувачот,
- послабо задрвенување.

3. Одредби за димензии

Големината е определена со должината и дијаметарот на изданокот.

а) Димензии според должина

Должината на изданоците мора да бидат:

- над 17 cm за долгата шпаргла,
- 12 – 17 cm за кратката шпаргла,
- за втора класа шпарглата спакувана, но не во снопчиња:
 - белата и виолетовата: 12 – 22 cm,
 - виолетово-зелената и зелената: 12 – 27 cm,
- под 12 cm за врвовите на шпарглата.

Максималната должина за белата и виолетовата шпаргла е 22 cm и за виолетово-зелената и зелената шпаргла - 27 cm.

За да се осигура униформност во големина, разликата во должината помеѓу изданоците во снопчињата не треба да надмине 5 cm.

б) Димензии според дијаметарот

Дијаметарот на изданоците треба да се мери на средината од шпарглата.

Бела и виолетова шпаргла		
Класа	Минимум дијаметар	Разлика во димензиите помеѓу изданоците во исто пакување или снопче не треба да надминува
Екстра	12 mm	8 mm
I	10 mm	10 mm
II	8 mm	-

Виолетово-зелена и зелена шпаргла		
Класа	Минимум дијаметар	Разлика во димензиите помеѓу изданоците во исто пакување или снопче не треба да надминува
Екстра и I	3 mm	8 mm
II	3 mm	-

4. Одредби за отстапување

Во сите пазарни фази за секоја пратка, дозволени се толеранции во однос на квалитетот и големината за производите што не ги исполнуваат барањата на класата.

а) Отстапување во квалитет

Екстра класа

Дозволени се 5 % од бројот и масата на шпарглата да не ги исполнува барањата на класата, но ги исполнува оние за прва класа, со што се дозволени мали незараснати пукнатини по бербата. Во рамките на ова отстапување, не повеќе од 0,5 % може да содржи производ што ги исполнува барањата на втората класа.

I (прва) класа

Дозволени се 10 % од бројот и масата на шпарглата да не ги исполнува барањата на класата, но ги исполнува оние за втора класа, со што се дозволени мали незараснати пукнатини по бербата. Во рамките на ова отстапување, не повеќе од 1 % може да содржи производ што не ги исполнува барањата на втората класа ниту пак минималните барања, или пак производ погоден од распаѓање.

II (втора) класа

Дозволени се 10 % од бројот и масата на шпарглата да не ги исполнува барањата на класата, како ни минималните барања. Во рамките на ова отстапување, не повеќе од 2 % може да содржи производ што е погоден од распаѓање.

Во прилог на погоре наведеното, дозволени се 10 % од бројот или масата на производот со шупливи изданоци или изданоци што имаат мали пукнатини како резултат на миењето. Во никој случај не може да има повеќе од 15 % на шупливи изданоци во секој пакет или снопче.

б) Отстапување во димензии

За сите класи, доколку се мерени, вкупното отстапување изнесува 10 % од бројот или масата на шпарглата, која не ги задоволува барањата што се однесуваат за димензиите со максимална девијација од 1 cm во должина и 2 mm во дијаметар.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување или снопче во исто пакување, мора да биде униформно и да содржи само шпаргла со исто потекло, квалитет, боја на група и димензии (ако се мерени).

Меѓутоа, мешавина на шпаргла од изразено различни бои може да се пакува заедно, под услов да има униформен квалитет и за секоја боја соодветно потекло. Меѓутоа, во случај на вакви мешавини, униформност во димензии не е потребна.

Видливиот дел од содржината на пакувањето или снопчето, мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Шпарглата треба да се пакува на начин за да го заштити производот. Материјалите што се употребуваат во пакувањето мора да бидат чисти и со квалитет со што ќе се избегне надворешна или внатрешна повреда на производот. Употребата на материјали, особено на хартија или етикети со трговски спецификации е дозволено, под услов печатењето или етикетањето да е направено со нетоксично мастило или лепак.

Пакувањето мора да биде без туѓа материја.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишани следниве податоци, групирани на иста страна, читливо, неизбришливо и видливо од надвор.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од национални институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „шпаргла“ проследено со индикациите „бела“, „виолетова“, „виолетово-зелена“ или „зелена“ ако содржината на пакувањето не е видлива однадвор,

- „кратка“ или „врвови“ каде што е соодветно,

- „мешавина од шпаргла“ или еквивалентна деноминација во случај на мешавина од различни бои на шпаргла. Ако производот не е видлив од надворешната страна, боите и количеството мора да бидат назначени на секое пакување.

в) Потекло на производот

- земјата на потекло и, по можност, област каде што е одгледувана или национално, регионално или локално име,

- во случај на мешавина на многу различни бои на шпаргла од различно потекло, ознаките на секоја земја на потекло треба да се наведат веднаш до името на бојата.

- г) Комерцијална спецификација
- класа,
 - димензии изразени во:
 - минимален и максимален дијаметар (за шпаргла што подлежи на правилата на униформност),
 - минимален дијаметар проследен со максимален дијаметар или со зборовите „и над“ (за шпарглата што не подлежи на правилата на униформност),
 - број на снопчиња или број на единечни пакувања.
- д) Официјален контролен знак (опционално)

АРТИЧОКА

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се однесува на соцветија на артичока од сорти одгледувани од *Cynara cardunculus* L., од scolymus групата што се наменети за свежа потрошувачка, додека оние наменети за преработка не подлежат на овој стандард.

Имињата поиварде и букет („Poivarde“ и „Bouquet“) одговараат на млади, конусовидно-обликувани артичоки од виолетов тип.

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е да се дефинираат нормите во однос на квалитетот на артичоката по подготовката и пакувањето.

Меѓутоа, доколку се применува во фазите по извозот, производот може да покаже:

- мал недостаток на свежина и тургор,
- за производи класирани во класи. освен за оние од екстра, дозволени се мали нарушувања во развојот, како и тенденција на расипување.

Добавувачот/продавачот на производот треба да не ги прикажува производите, да не ги продава или доставува на начин што се коси и е спротивен на стандардот. Доставувачот/продавачот треба да биде одговорен за следење на ваквата постапка.

а) Минимални норми

Во сите класи, кои подлежат на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапки, артичоката треба да биде:

- неоштетена,
- здрава, се исклучува производ погоден од гниење или влошување што го прави непогоден за консумација,
- чиста, практично ослободена од каква било туѓа видлива материја,
- со свеж изглед, без знаци на венење,
- практично без штетници,
- практично без повреди предизвикани од штетници,
- без вишок на надворешна влага,
- без туѓ мирис и/или вкус.

Стеблото мора да биде исечено чисто и не смее да биде подолго од 10 cm. Оваа одредба не се применува за артичока пакувана во снопчиња, односно од повеќе соцветија заврзани заедно, како и за артичоката од сортата спиносо („Spinoso“).

Развојот и состојбата на артичоката мора да бидат такви да овозможат:

- да поднесува транспорт и ракување,
- да стигне во задоволителна состојба на одредиштето.

б) Класирање

Артичоката се класира во три класи:

Екстра класа

Артичоката во оваа класа мора да биде со супериорен квалитет. Мора да ги има карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип.

Централниот дел мора да биде добро затворен во согласност со сортата. Основата не смее да покажува почеток на одрвенување. Соцветијата на артичоката треба да бидат без оштетувања, со исклучок на мали површински оштетувања, под услов овие да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентацијата во пакувањето.

I (прва) класа

Артичоката во оваа класа мора да биде со добар квалитет. Мора да ги има карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип.

Централниот дел мора да биде добро затворен во согласност со сортата.

Основата не смее да покажува почеток на одрвенување.

Дозволени се следниве оштетувања, под услов овие да не влијаат врз општиот изглед на производот, квалитетот, квалитетот на чување и презентацијата во пакувањето:

- мали неправилности во формата,
- мали оштетувања на покожицата,
- мали повреди од мраз (пукнатини),
- многу мали повреди.

II (втора) класа

Оваа класа вклучува артичока што не може да се класира во погорните класи, но ги исполнува минималните барања наведени погоре.

Артичоката може да биде малку отворена.

Дозволени се следниве оштетувања, под услов артичоката да ги задржи основните карактеристики во поглед на квалитетот, квалитетот на чување и презентација:

- неправилности во формата,
- повреди на покожицата,
- повреди од мраз (делумно одвојување на епидермисот),
- мали повреди,
- мали надворешни дамки,
- почеток на задрвенување во основата.

3. Одредби за димензии

Големината се определува со максималниот дијаметар на екваторијалниот дел од соцветието.

Минималниот дијаметар изнесува 6 cm.

За да се осигура униформност, разликата во димензиите на производот во исто пакување не треба да надмине:

- 1,5 cm, каде што дијаметарот на најмалата артичока во пакувањето е 6 cm до 9 cm,

- 2 cm, каде што дијаметарот на најмалата артичока во пакувањето е 9 cm и повеќе.

Покрај тоа, дозволено е дијаметар од 3,5 cm до 6 cm за артичоки од типовите поиварде и букет („Poivrade“, „Bouquet“). Униформност во димензии е задолжителна за екстра и прва класа.

4. Одредби за отстапување

Во сите пазарни фази за секоја пратка, дозволени се толеранции во однос на квалитетот и големината за производите, кои не ги задоволуваат барањата на класата.

а) Отстапување во квалитет

Екстра класа

Дозволени се 5 % од бројот и масата на артичоката да не ги исполнува барањата за класата, но ги исполнува оние на прва класа. Во рамките на ова отстапување, не повеќе од 0,5 % може да содржи производ што ги исполнува барањата на втора класа.

I (прва) класа

Дозволени се 10 % од бројот и масата на артичоката да не ги исполнува барањата за класата, но ги исполнува оние на втора класа. Во рамките на ова отстапување, не повеќе од 1 % може да содржи производ што не ги исполнува барањата на втора класа ниту минималните барања, или пак производ погоден од распаѓање.

II (втора) класа

Дозволени се 10 % од бројот и масата на артичоката да не ги исполнува барањата на класата, ниту пак минималните барања. Во рамките на ова отстапување, не повеќе од 2 % може да содржи производ што е погоден од распаѓање.

б) Отстапување во димензии

За сите класи, доколку се мерени, вкупното отстапување изнесува 10 % од бројот или масата на артичоката што не ги исполнува барањата што се однесуваат за димензиите со минимум 5 cm дијаметар на соцветието.

Не се дозволени отстапувања во димензии за артичоките од типовите поиварде и букет („Poivrade“, „Bouquet“).

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување мора да биде униформна и да содржи само артичока со исто потекло, сорта и/или комерцијален тип, квалитет и димензии (ако се мерени).

Видливиот дел од содржината на пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Артичоката мора да се пакува на начин за да го заштити производот соодветно. Материјалите што се употребуваат внатре во пакувањето мора да бидат чисти и соодветен квалитет, со што ќе се избегне надворешна или внатрешна повреда на производот. Употребата на материјали, особено на хартија или етикети со трговски спецификации е дозволено, под услов печатењето или етикетирањето да е направено со нетоксично мастило или лепак.

Налепниците поединечно ставени на производи, кога ќе се отстранат не треба да оставаат видливи траги од лепак, ниту да доведат до повреди на покожицата.

Пакувањето мора да биде без туѓа материја.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишани следниве податоци, групирани на иста страна, читливо и неизбришливо и видливи од надвор.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од национални институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „артичока“ ако содржината на пакувањето не е видлива однадвор,
- Име на сортата за екстра класа,
- „Poivrade“ или „Bouquet“, каде што е потребно,
- „Spinoso“, каде што е потребно.

в) Потекло на производот

- земјата на потекло и опционално, област каде што е одгледувана или национално, регионално или локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација

- класа,
- број на соцветија,
- димензии (ако се мерени) изразени во минимален и максимален дијаметар на соцветијата.

д) Официјален контролен знак (опционално)

РЕВЕН

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува за лисни дршки на сортите ревен од *Rheum rhabarbarum* L. наменети за свежа консумација. Ревенот наменет за индустриска преработка не е предмет на овој стандард.

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е да се дефинираат нормите во однос на квалитетот на ревенот по подготовката и пакувањето.

Во случај кога овој стандард се применува во понатамошните фази, производите во согласност со барањето на стандардот може:

- да покажат загуби во свежината и тургорот,
- да имаат мали нарушувања во развојот и тенденција на расипување.

Продавачот на производите треба да не ги прикажува ваквите производи, доставува или продава на начин што не е во согласност со овој стандард. Во ваков случај продавачот е одговорен за ваквите постапки.

а) Минимални норми

Во сите класи лисните дршки на ревенот, кои се предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапки, мора да бидат:

- неоштетени, лиските на ревен одгледувани на отворено, мора бидат отсечени, тие не смеат да имаат должина поголема од 5 cm од врвот на дршката, лиските може да бидат присутни кај ревенот одгледуван со форсирање,
- здрави (не е дозволено тргување со производ што не може да се консумира поради гниење или распаѓање),
- чисти, без видлива туѓа материја,
- со свеж изглед,
- практично без штетници,
- практично без повреди предизвикани од штетници,
- тургесцентни,
- мазни и без целулозни влакна,
- практично неизгребани,
- со боја во зависност од начинот на производство,
- без вишок на надворешна влага,
- без каков било туѓ мирис и/или вкус.

Фазата на развој и состојбата на лисните дршки на ревенот мора да бидат такви за да овозможат:

- да поднесуваат транспорт и ракување,
- да стигнат во задоволителна состојба на одредиштето.

б) Класирање

Ревенот се класира во две класи:

I (прва) класа

Ревенот од оваа класа мора да биде со добар квалитет и да ги има карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот тип во однос на начинот на производство.

Лисните дршки мора да се добро развиени и без дамки од 'рѓа.

Ревенот добиен при форсирање мора да е прав, без цветни зачетоци, со темнорозова или црвена боја во најмалку 2/3 од должината на лисната дршка. Кога се присутни листовите, истите мора да бидат неоштетени.

Следниве мали оштетувања се дозволени, под услов да не влијаат врз целокупниот изглед, квалитетот, квалитетот на чување и врз презентација во пакувањето:

- мали оштетувања во формата.

II (втора) класа

Во оваа класа се вклучува ревенот што не ги исполнува нормите за I (прва) класа, но ги исполнува горенаведените минимални норми.

Лисните дршка на ревенот добиен со форсирање, мора да бидат со розова или црвена боја во најмалку 2/3 од должината на лисната дршка.

Дозволени се следниве мали отстапки, под услов ревенот да ги има задржано основните карактеристики во поглед на квалитетот, квалитетот на чување и изгледот во пакувањето:

- оштетувања во формата,
- мали траги од 'рѓа, кои можат да се отстранат со нормално лупење,
- мали надворешни гребнатинки,
- мали површински пукнатини.

3. Одредби за димензии

Големината се определува преку должината и дијаметарот на лисните дршки мерени на средишниот дел од лисната дршка.

Класа	Минимални димензии (cm) зависно од начинот на производство		
	Ревен форсиран во заштитени простори	Ревен форсиран на отворено	Ревен на отворено (без форсирање)
	Должина/дијаметар	Должина/дијаметар	Должина/дијаметар
I	25/1,5	20/2,0	25/2,0
II	20/1,0	15/1,5	20/1,5

Нема потреба од минимална должина на дршките кај ревенот во продажно пакување, каде што содржината е униформна.

4. Одредби за отстапување

Во однос на квалитетот и големината, при секое пакување, дозволено е отстапување за производите што не ги исполнуваат нормите од наведените класи.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

Дозволено е 10 % од бројот или масата на лисните дршки од ревенот да не ги исполнуваат барањата на класата, туку оние што се однесуваат за II класа. Во рамките на овие отстапки, не повеќе од 1 % може да содржи производи што не ги исполнуваат барањата ниту на II класа ниту минималните норми, или за производи погодени од распаѓање.

II (втора) класа

Се толерира 10 % од бројот или масата на лисните дршки што не ги исполнуваат нормите на класата, ниту пак минималните норми. Во рамките на овие отстапки не повеќе од 2 % може да има распаднати производи.

б) Отстапување од големината

За сите класи се дозволува 10 % од бројот или масата на лисните дршки од ревенот да не ги исполнуваат барањата од одредбите за димензии.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Содржината на секое пакување или секој врзоп мора да биде униформна и да содржи исклучиво ревен со исто потекло, начин на производство, сорта и/или комерцијален тип и квалитет.

Видливиот дел од содржината на пакувањето мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Ревенот мора да биде спакуван на начин што овозможува правилна заштита на производот.

Материјалите што се употребуваат внатре во пакувањето мора да се чисти и со квалитет за да се избегнат какви било надворешни или внатрешни оштетувања на производот. Се дозволува употреба на материјали како хартија или етикети на кои се означени трговските податоци, под услов да бидат отпечатени или залепени со нетоксично мастило или лепак.

Налепниците што се поединечно ставени на производот, не треба да оставаат видливи остатоци од лепак или да предизвикаат оштетување со вадењето.

Пакувањата треба да бидат без туѓи материји.

6. Одредби за означување

За секое пакување мора да се напишани следниве податоци, групирани на иста страна, читливо и неизбришливо и видливи однадвор.

а) Идентификација

- Пакувач и/или доставувач (име и адреса) или официјално признаена ознака од национални институции, доколку земјата што го применува овој систем е наведена во базата на податоци на UN/ECE.

б) Природа на производот

- „ревен“ (ако содржината не е видлива однадвор),
- „форсиран“, каде што е потребно.

в) Потекло на производот
- земја на потекло и опционално, област каде што се произведени или национално, регионално или локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација
- класа,
- број на врзопи, каде што е потребно.

д) Официјален контролен знак (опционално)

UN/ECE СТАНДАРД Н-1 ЗА РЕЖЕН ЦВЕТ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се однесува за свежи режени цветни култури и цветни пупки за букети или за декорација, освен за оние што се предмет на индивидуален стандард¹.

2. Одредби за квалитет

Овој стандард ги дефинира нормите на квалитет за свежо режено цвеќе и цветни пупки, во фаза на извозна контрола, по подготовката и пакувањето.

а) Минимални норми

Бербата треба да биде внимателно изведена, во соодветната фаза на развој, зависно од цветниот вид.

Во сите класи, цвеќето мора да биде:

- цело²,
- свежо,
- без присуство на штетници.

Развојот и состојбата на цвеќето мора да бидат такви за да издржи цвеќето транспорт, ракување и да стигне во задоволителна состојба до крајната дестинација.

б) Класирање

Цвеќето се класира во три класи, дефинирани подолу.

Екстра класа

Цвеќето мора да биде со супериорен квалитет. Треба да ги има карактеристиките за видот т.е. сортата.

Цвеќето мора да биде:

- без оштетувања од болести и штетници,
- без надворешни материи што го влошуваат квалитетот,

¹ Целосните одредби што се однесуваат за цветниот вид мимоза се дадени во прилог. Постојат индивидуални стандарди за каранфили, мултифлора каранфили, хризантеми, рози, гладиоли и стрелиции.

² Оваа одредба не спречува отсуство на пупки, странични пупки, листови, трње итн., операции што се изведени за време на одгледување или по бербата, со цел да се подобри презентацијата и/или квалитетот на производот.

- без повреди,
- без нарушувања во развојот,
- цветното стебло согласно видот т.е. сортата мора да биде доволно цврсто и тврдо за да ги носи цветовите.

I (прва) класа

Цвеќето мора да биде со добар квалитет. Треба да ги има карактеристиките за видот т.е. сортата.

Цвеќето мора да биде:

- практично без оштетувања од болести и штетници,
- практично без надворешни видливи материји што го влошуваат изгледот,
- без повреди,
- практично без нарушувања во развојот,
- цветното стебло согласно видот т.е. сортата мора да биде доволно цврсто и тврдо за да ги носи цветовите.

II (втора) класа

Оваа класа се однесува за цвеќе што не може да се класира во погоре споменатите класи, но мора да ги исполнува минималните норми за квалитет.

Цвеќето може да ги има следниве оштетувања:

- мали оштетувања од болести и штетници,
- присуство на видлива туѓа материја во мало количество,
- мали повреди,
- мали деформации во изгледот,
- помалку цврсти и тврди стебла.

Дозволените оштетувања не смеат да го влошат квалитетот, изгледот или употребната вредност на цвеќето.

3. Одредби за димензии

За режен цвет димензиите треба да одговараат на следнава скала:

Код/Шифра	Должина на цветно стебло помалку од 5 cm или за цветови кои се аранжираат без цветно стебло
0	
5	5 – 10 cm
10	10 – 15 cm
15	15 – 20 cm
20	20 – 30 cm
30	30 – 40 cm
40	40 – 50 cm
50	50 – 60 cm
60	60 – 80 cm
80	80 – 100 cm
100	100 – 120 cm
120	над 120 cm

Во овие должини е вклучена и цветната пупка.

Разликата во единица пакување/презентација (букет, кутија) помеѓу максималната и минималната должина треба да изнесува:

- 2,5 cm, за кодот 15 и под него,
- 5,0 cm, за кодовите 20 – 50, вклучувајќи ги и нив,
- 10 cm, за кодот 60 и над него¹.

4. Одредби за отстапување

Следниве отстапувања се дозволени во однос на квалитетот и големината за цвеќе, кое не ги исполнува барањата на класата.

а) Отстапување во квалитет

Дозволени се следниве отстапувања во квалитет за секоја единица на презентација (врзоп, букет, кутија и слично), за цвеќе што се продава по тежина или по број, со исклучок на цвеќиња што се продаваат одделно:

Екстра класа

Дозволени се 3 % од цвеќето, од бројот или од тежината, зависно од начинот на продажба, да бидат со мали оштетувања, под услов истите да не влијаат врз униформноста на цвеќето во единица презентација.

I (прва) класа

Дозволени се 5 % од цвеќето, од бројот или од тежината, зависно од начинот на продажба, да бидат со мали оштетувања, под услов истите да не влијаат врз униформноста на цвеќето во единица презентација.

II (втора) класа

10 % од цвеќето може да се разликува од барањата на класата. Половина од овој процент од цвеќето може да биде нападнато од болести и штетници.

Оштетувањата не смее да влијаат врз употребната вредност на цвеќето.

б) Отстапување во димензии

Дозволено е следново отстапување за големина на цвеќето, по тежина или по број, во единица презентација:

За сите класи, 10 % од цвеќето може да се разликува во должината, согласно барањата на кодот за должина, со тоа што должината не смее да биде под долната граница на дадените кодови за должина.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Секоја единица на презентација (врзоп, букет, кутија и слично) мора да содржи цвеќе од ист род, вид или сорта и од иста класа и мора да има достигнато униформна фаза на развој.

¹ Разликата може да биде двојно поголема за цвеќиња презентирани во букети на повеќе нивоа. За хризантемите со големи цветови, кои се презентирани на овој начин, разликата може да достигне и до 20 cm за цвеќиња во кодовите 20 до 50 (вклучувајќи ги и нив).

Мешавина на цвеќе или мешавина на цвеќе со зеленило од различен род, вид или сорта, се сепак дозволени доколку производитите се од иста класа и доколку се соодветно означени.

Видливиот дел на секоја единица на презентација мора да биде репрезентативен за целата содржина на единицата.

б) Пакување

Цвеќето мора да биде спакувано на начин што ќе овозможи соодветна заштита. Материјалите, а особено хартијата, кои ќе се користат во пакувањето, мора да бидат нови, чисти и со квалитет што ќе спречи надворешно или внатрешно оштетување на цвеќето. Доколку се користат весници, истите не смее да бидат во директен контакт со цвеќето.

в) Изглед

Секоја единица на презентација (врзоп, букет, кутија и сл.) треба да содржи 5, 10 или 15 цвеќиња или повеќе единици на презентација со по 10 цвеќиња. Ова не важи:

- за цвеќе продавано поединечно,
- за цвеќе продавано според маса,
- за цвеќе за кое купувачот и продавачот претходно се согласиле да отстапи од одредбите за бројот на цветовите во единица презентација.

б. Одредби за означување

Следниве податоци мора да го придружуваат цвеќето, било во вид на налепница на пакувањето или во форма на фактура, лесно достапна за контрола.

а) Идентификација

- пакувач и/или доставувач (име и адреса или прифатлива ознака).

б) Природа на производот

- род или вид (биноминална номенклатура),
- сорта или боја на цветовите,
- каде што е соодветно зборот „мешавина“ (или еквивалентен термин).

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално област каде што е произведено или национално, регионално и локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација

- класа,
- ако се назначуваат димензиите, се наведува кодот за должината или пак минимална и максимална должина,
- број на врзопи и содржина на врзопот изразена во број или маса за секој врзоп или пак број на стебла или нивна маса.

Ако бројот на цвеќиња на единица презентација не одговара на одредбите за презентација, односно изглед, пакетите мора да бидат означени за да се прикаже точниот состав на единиците на презентација.

д) Официјален контролен знак (опционално)

АНЕКС НА ОДРЕДБИ ШТО СЕ ОДНЕСУВААТ НА СТАНДАРДИЗАЦИЈАТА, МАРКЕТИНГОТ И КОМЕРЦИЈАЛНАТА КОНТРОЛА НА КВАЛИТЕТОТ ЗА РЕЖЕНО ЦВЕЌЕ

МИМОЗА

1. Дефинирање на производот

Овој анекс на стандардот се однесува на свежо режени гранчиња на растенија од родот *Acacia* – вообичаено се нарекува мимоза – за букети или за декоративни цели.

2. Одредби за квалитет

Овој стандард ги дефинира нормите на квалитет за режени гранчиња мимоза, во фаза на извоз, по подготовката и пакувањето.

а) Минимални норми

Бербата треба да биде внимателно изведена, во соодветната фаза на раст.

Во сите класи, кои се предмет на посебни одредби за секоја класа и дозволени отстапки, мимозата мора да биде:

- свежа,
- без присуство на штетници.

Покрај тоа, соцветијата мора да бидат добро прицврстени за гранчињата, а гранчињата мора да бидат правилно исечени во основата.

Развојот и состојбата на мимозата мора да бидат такви за да издржи транспорт, ракување и да стигне во задоволителна состојба до крајната дестинација.

б) Класирање

Мимозата се класира во две класи дефинирани подолу.

I (прва) класа

Мимозата мора да биде со добар квалитет. Треба да ги има карактеристиките за видот и сортата.

Мимозата мора да биде:

- практично без оштетувања од болести и штетници,
- практично без надворешни видливи материји што го влошуваат изгледот,
- без повреди,
- практично без нарушувања во развојот,
- гранчињата мора да бидат цврсти и доволно силни. Барањето за цврстина не се однесува за горните делови од гранчињата, кои може да бидат еластични. Основата на гранчињата не смее да биде премногу дрвенеста.

Сепак, мимозата мора да ги исполни следниве барања:

- гранчињата мора да бидат добро исполнети со соцветија,

- гранчињата не смее да бидат кратко исечени. Дозволено е врвот на гранчињата да биде отстранет, но под услов дијаметарот на пресекот од гранчињата да не надминува 2 mm.

Мимозата во оваа класа може да биде презентирана во фаза на цветање или пред цветање.

Мимозата што е во фаза на цветање мора да биде репрезентативна за сортата, додека бројот на зелени соцветија што уште не процветале не смее да надминува:

- 60 % за флорибунда (Floribunda),
- 20 % за други видови и сорти.

Покрај тоа, соцветијата што процветале мора да бидат добро обоени и без дамки.

Мимозите што не процветале мора да бидат во рана фаза на цветање, во согласност со видот:

- 40 % на малку отворени соцветија (зелени, кои почнуваат да пожолтуваат) за флорибунда (Floribunda),
- 80 % на малку отворени соцветија (зелени, кои почнуваат да пожолтуваат) за другите видови и сорти,
- прифатливи се 10 % на целосно отворени соцветија.

II (втора) класа

Оваа класа се однесува за мимози што не може да се класираат во прва класа, но ги исполнуваат минималните норми за квалитет.

Мимозата може да ги има следниве оштетувања:

- одрвенување во основата на гранчињата,
- помалку соцветија во споредба со прва класа.

Гранчињата може да бидат кратко исечени. Дозволено е врвот на гранчињата да биде отстранет, но под услов дијаметарот на пресекот од гранчињата да не надминува 6 mm.

Во оваа класа се вклучени мимози што се во цвет.

Бројот на целосно отворени соцветија мора да биде најмалку:

- 20 % за Floribunda,
- 50 % за други видови и сорти. Дозволен е до 20 % од соцветијата да бидат целосно затворени.

Бојата на соцветијата мора да биде униформна, но дозволена е помалку светла обоеност; половина од соцветијата може да имаат кафеави дамки кај соцветијата, кои не се отвориле поради лоши временски услови.

3. Одредби за димензии

Должината на секоја гранка од мимоза не смее да надмине 70 cm.

Помалите гранчиња со должина помала од 20 cm мора да бидат посебно презентирани во истите пратки, и соодветно означени на самата пратка како „китенки“ или еквивалентен термин.

4. Одредби за отстапување

Следниве отстапувања се дозволени во однос на квалитетот и големината на мимоза, кои не ги исполнуваат барањата на класата во секоја единица на презентација.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

Дозволени се 5 % од масата на гранчињата, да не ги исполнуваат барањата на прва класа, но мора да ги исполнуваат барањата од втора класа.

Дозволени се 20 % гранчиња на кои врвот им е отстранет, под услов дијаметарот на горниот пресек да биде помеѓу 2 и 4 mm.

II (втора) класа

Дозволени се 10 % од масата на гранчињата да не ги исполнуваат барањата на оваа класа или минималните барања, под услов оштетувањата да не влијаат врз употребната вредност на мимозата.

Дозволени се 10 % гранчиња на кои врвот им е отстранет, под услов дијаметарот на горниот пресек да биде помеѓу 6 и 8 mm.

б) Отстапување во димензии

Дозволени се 10 % од масата на гранчињата да не ги исполнуваат барањата за должина.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Секоја единица на презентација (врзоп, букет, кутија, китенка и слично) мора да содржи мимози од ист вид или сорта и од иста класа и мора да има достигнато униформна фаза на цветање.

Во случај на мешавина на цвеќиња или цветни аранжмани, мимозата мора да одговара на барањата дефинирани за прва класа.

Видливиот дел на секоја единица на презентација мора да биде репрезентативен за целата содржина на единицата.

б) Пакување

Мимозата мора да биде спакувана на начин што ќе овозможи соодветна заштита. Материјалите, а особено хартијата, кои ќе се користат во пакувањето, мора да бидат нови, чисти и со квалитет што ќе спречи надворешно или внатрешно оштетување на мимозата. Доколку се користат весници, истите не смее да бидат во директен контакт со мимозата.

Во случај на гранчиња презентирани на нивоа, врзопи или букети, тие мора да бидат спакувани доволно цврсто за да им се овозможи да стигнат во добра состојба на крајната дестинација.

в) Изглед

Мимозата што цвета може да биде презентирана во нивоа, врзопи или букети од 150 или 250 g и повеќе врзопи од 250 g.

Мимозата што не процветала, мора да се стави во полиетиленска или слична ќеса, во единица презентација од иста маса назначена погоре.

6. Одредби за означување

Надворешната страна на секое пакување мора да ги содржи следниве податоци, групирани на иста страна, читливо и неизбрижливо означени.

а) Идентификација

- пакувач и/или доставувач (име и адреса или прифатлива ознака).

б) Природа на производот

- „мимоза“ проследено со името на видот или сортата.

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално област каде што е произведено или национално, регионално и локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација

- класа,
- каде што е применливо зборот „китенки“ или еквивалентен термин,
- вкупната нето-тежина или нето-тежина на секоја единица на презентација и бројот на единиците во пакувањето,

д) Официјален контролен знак (опционално)

UN/ЕСЕ СТАНДАРД Н-2 ЗА РЕЖЕНО ЗЕЛЕНИЛО

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува за зеленило, листови, гранки со или без украсни плодови и други делови од растенијата, свежи, било во природна состојба или обоени, наменети за украсни цели.

Покрај тоа, целосни одредби за одредени видови и посебни одредби што се однесуваат на одредени видови, можат да бидат приложени кон овој стандард¹.

2. Одредби за квалитет

Целта на овој стандард е да ги дефинира барањата за квалитет на производот во фаза на извоз, по подготовката и пакувањето.

а) Минимални норми

Производот мора да биде внимателно собран и да има достигнато соодветна фаза на пораст. Согласно општите одредби во анексот и дозволените отстапки, производот мора да биде:

- со свеж изглед,

¹ *Asparagus densiflorus* (Kunth) Jessop "sprengeri" (syn. *Asparagus* L. *sprengeri* Rgl и *Asparagus setaceus* (Kunth) Jessop (syn. *Asparagus* L. *plumosus* Back).

- без видливи надворешни материи што влијаат врз изгледот,
- без штетници и без повреди предизвикани од штетници или болести,
- без оштетувања, како што се повреди или венење што влијаат врз општиот изглед на производот,
- без прекумерна надворешна влага,
- да има типична боја на видот или сортата, освен во случај на обоени производи.

Во случај на такви производи, обојувањето мора да биде стабилно и со чиста боја.

- гранките мора да бидат доволно цврсти, во зависност од видот или сортата.

Развојот и состојбата на производот мора да бидат такви за да издржи транспорт, ракување и да стигне во задоволителна состојба до крајната дестинација.

б) Класирање

Производите не подлежат на класирање, освен на посебните одредби дадени во анекс.

3. Одредби за димензии

Производите не подлежат на мерење, освен на посебните одредби дадени во анекс.

4. Одредби за отстапување

Следниве отстапувања во однос на квалитетот и димензиите се дозволени за производите во единица презентација:

а) Отстапување во квалитет

Дозволени се 10 % од бројот или масата на производот, согласно начинот на презентација, да не ги исполнува барањата за квалитет. Сепак, повредите не смеат да влијаат врз употребната вредност на производот.

б) Отстапување во димензии

Онаму каде што е соодветно, 10 % од бројот на стеблата или масата, во вид на посебни одредби се утврдени во анекс.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Секоја единица на презентација (врзоп, букет, кутија и слично) мора да содржи производи од исто потекло, род, вид или сорта што имаат приближно униформен квалитет и мора да достигнат униформа фаза на развој.

Мешавини од зеленило и каде што е соодветно, цвеќиња од различно потекло, род, вид или сорта, сепак се дозволени доколку производите се со сличен квалитет и се соодветно обележани.

Видливиот дел на секоја единица на презентација мора да биде репрезентативен за целата содржина на единицата.

б) Пакување

Производот мора да биде спакуван на таков начин што ќе биде правилно заштитен. Материјалите, а особено хартијата што се користи во пакувањето, мора да бидат нови, чисти и со квалитет со цел да се избегне надворешно или внатрешно оштетување на

производот. Доколку се користи весник за пакување, не смее да биде во директен контакт со производот.

в) Изглед

Кога производот е презентираан во врзопи, тие мора да бидат:

- тежина (нето) од 250 g или повеќе врзопи со по 250 g,
- на парче (број) 5, 10, 15 или повеќе врзопи со по 10 парчиња.

б. Одредби за означување

Следниве податоци мора да го придружуваат производот, било во вид на налепница на пакувањето или во форма на фактура, лесно достапна за контрола.

а) Идентификација

- пакувач и/или доставувач (име и адреса или прифатлива ознака).

б) Природа на производот

- род или вид (биноминална номенклатура) и каде е соодветно - сорта,
- каде е соодветно зборот „мешавина“ (или еквивалентен термин).

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално област каде е произведено или национално, регионално, локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација

- број на врзопи и број на врзопи со број на стебла на врзоп или нето-маса.

д) Официјален контролен знак (опционално)

АНЕКС НА ПОСЕБНИ ОДРЕДБИ

РЕЖЕНО ЗЕЛЕНИЛО ОД *ASPARAGUS DENSIFLORUS* (KUNTH) JESSOP „SPRENGERI“ (SYN. *ASPARAGUS L. SPRENGERI RGL*) И *ASPARAGUS PLUMOSUS*

A) *ASPARAGUS DENSIFLORUS* (KUNTH) JESSOP „SPRENGERI“ (SYN. *ASPARAGUS L. SPRENGERI RGL*)

1. Дефинирање на производот

Овие одредби се однесуваат на зеленило од *Asparagus densiflorus* (Kunth) Jessop „Sprengeri“ (syn. *Asparagus L. sprengeri Rgl*).

2. Одредби за квалитет

Класирање

Производот се класира во две класи дефинирани подолу:

I (прва) класа

Во оваа класа зеленилото мора да биде:

- добро развиено, со присутни врвови, без секундарен пораст,
- да имаат цврсто прикачени филокладии,
- без пожолтување,
- без плодови.

II (втора) класа

Оваа класа опфаќа производи што не се класираат во прва класа, но ги исполнуваат барањата за квалитет за свежо зеленило без пожолтување.

3. Одредби за димензии

За зеленило од *Asparagus densiflorus* (Kunth) Jessop „*Sprengeri*“ (syn. *Asparagus L. sprengeri* Rgl)., одговара следнава скала на димензии:

Код/Шифра	Должина
10	10 – 30 cm
30	30 – 60 cm
60	над 60 cm

Должината се мери од основата на стеблото до врвот.

Стеблата на *Asparagus densiflorus* (Kunth) Jessop „*Sprengeri*“ (syn. *Asparagus L. sprengeri* Rgl)., кои се претставени во врзоп, мора да имаат приближно еднаква должина.

4. Одредби за отстапување

Следниве отстапувања се дозволени во однос на квалитетот и големината на производите во секоја единица на презентација, кои не ги исполнуваат барањата на класата.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

Дозволени се 10 % од масата на стеблата во врзоп да не ги исполнуваат барањата на прва класа, но мора да ги исполнуваат барањата од втора класа. Не смее да има стебла без врвови и појава на секундарен пораст.

II (втора) класа

Дозволени се 10 % од масата на стеблата во врзоп да не ги исполнуваат барањата на оваа класа, под услов оштетувањата да не влијаат врз употребната вредност на производот.

б) Отстапување во димензии

10 % од бројот на стеблата може да се разликуваат од наведените ограничувања за димензии, под услов најкратките стебла да не бидат повеќе од 5 cm пократки од минималната наведена должина или кодот.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Стеблата на кои врвовите им се отстранети, мора да бидат пакувани одделно. Стеблата во секој врзоп мора да бидат со униформна боја и форма.

Видливиот дел на секоја единица на презентација мора да биде репрезентативен за целата содржина на единицата.

б) Пакување

Производот мора да биде спакуван на начин што ќе овозможи соодветна заштита. Материјалите, а особено хартијата, кои се користат во пакувањето, мора да бидат нови, чисти и со квалитет што ќе спречи надворешно или внатрешно оштетување на производот. Доколку се користат весници, истите не смее да бидат во директен контакт со производот.

в) Изглед

Производот мора да биде презентираан во врзопи од 100 g, 250 g или повеќе врзопи од по 250 g.

6. Одредби за означување

Следниве податоци мора да го придружуваат производот, било во вид на налепница на пакувањето или во форма на фактура, лесно достапна за контрола.

а) Идентификација

- пакувач и/или доставувач (име и адреса или прифатлива ознака).

б) Природа на производот

- „*Asparagus sprengeri*“ или „*Asparagus densiflorus*“ и каде е соодветно - сортата.

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално област каде што е произведено или национално, регионално и локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација

- класа,
- минимална и максимална должина или код,
- број на врзопи и маса на секој врзоп.

д) Официјален контролен знак (опционално)

Б) ASPARAGUS SETACEUS (KUNTH) JESSOP (SYN. ASPARAGUS L. PLUMOSUS BACK.)

1. Дефинирање на производот

Овие одредби се однесуваат на зеленило од *Asparagus setaceus* (Kunth) Jessop (syn. *Asparagus L. plumosus* Back.).

Зеленилото од *Asparagus plumosus* може да биде презентирано во форма на:

- палма папрат (стебла со правилна форма што имаат листови во форма на палма),
- потсечен папрат (стебла на кои врвот е отстранет и кои имаат изглед на венец од зеленило).

2. Одредби за квалитет

а) Минимални норми

Типично обојување за видовите со различни нијанси на зелена боја¹. Производот не смее да биде хлоротичен и мора да има филокладии со униформно обојување.

б) Класирање

Производот се класира во две класи дефинирани подолу:

I (прва) класа

Производот мора да биде:

- добро развиен,
- со доволно зеленило,
- со добро прицврстени филокладии.

Палминиот папрат мора да има присутен врв и да биде без секундарен пораст.

Потсечениот папрат може да биде вклучена во оваа класа.

II (втора) класа

Оваа класа содржи производи што не се класираат во прва класа, но ги исполнува минималните барања за режено зеленило и минималните барања наведени погоре.

Сепак, во оваа класа се дозволени мали оштетувања на производите. Палма папратот без врвови мора да се прикаже одделно.

3. Одредби за димензии

За палма папратот, димензиите мора да бидат во согласност со следнава скала:

Код/Шифра	Должина
10	10 – 30 cm
30	30 – 50 cm
50	50 – 70 cm
70	над 70 cm.

¹ Се прифаќа и зеленило од *Asparagus plumosus* со наznakите „blond“ или „biondo“, под услов да ги исполнува барањата на стандардот што се применува кај вакви производи.

За потсечениот папрат, димензиите мора да бидат во согласност со следнава скала:

Код/шифра	Должина
10	10 – 30 cm
30	30 – 50 cm
50	над 50 cm

Должината се мери од основата на стеблото до врвот.

4. Одредби за отстапување

Следниве отстапувања се дозволени во однос на квалитетот и големината на производите во секоја единица на презентација, кои не ги исполнуваат барањата на класата.

а) Отстапување во квалитет

I (прва) класа

Дозволени се 10 % од бројот на стеблата да не ги исполнуваат барањата на прва класа, но мора да ги исполнуваат барањата од втора класа. Во случај на палма папрат, не треба да има стебла без врвови или појава на секундарен пораст.

II (втора) класа

Дозволени се 10 % од бројот на стеблата да не ги исполнуваат барањата на оваа класа, под услов оштетувањата да не влијаат врз употребната вредност на производот.

б) Отстапување во димензии

10 % од бројот на стеблата може да се разликуваат од наведените ограничувања за димензии, под услов најкратките стебла да не бидат повеќе од 5 cm пократки од минималната наведена должина или кодот.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Стеблата во врзоп мора да бидат униформно обоени.

Палминиот папрат, потсечениот папрат и папратот без врвови може да се класира само во втора класа и мора да биде пакуван одделно.

Видливиот дел на секоја единица на презентација мора да биде репрезентативен за целата содржина на единицата.

б) Пакување

Производот мора да биде спакуван на начин што ќе овозможи соодветна заштита. Материјалите, а особено хартијата, кои се користат во пакувањето, мора да бидат нови, чисти и со квалитет што ќе спречи надворешно или внатрешно оштетување на производот. Доколку се користат весници, истите не смее да бидат во директен контакт со производот.

в) Изглед

Производот мора да биде презентираан во врзопи од 10 стебла или повеќе врзопи со по 10 стебла во врзоп.

6. Одредби за означување

Следниве податоци мора да го придружуваат производот, било во вид на налепница на пакувањето или во форма на фактура, лесно достапна за контрола.

а) Идентификација

- пакувач и/или доставувач (име и адреса или прифатлива ознака).

б) Природа на производот

- „*Asparagus plumosus*“ или „*Asparagus setaceus*“.

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално област каде што е произведено или национално, регионално и локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација

- класа,

- „палма папрат“ или „потсечен папрат“,

- минимална и максимална должина или код,

- број на врзопи и број на стебла во врзоп,

- каде што е соодветно „blond“ или „biondo“.

д) Официјален контролен знак (опционално)

UN/ECE СТАНДАРД Н-3 ЗА РЕЖЕН ЦВЕТ ОД РОЗА

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува за свежи едноцветни стебла на сорти од родот *Rosa* L. погодни за букети или за украсни цели.

2. Одредби за квалитет

Овој стандард ги дефинира нормите за квалитет за свежи режени цветови од роза, во фаза на извозна контрола по подготовката и пакувањето.

а) Минимални норми

Розите мора да се собрани внимателно и да бидат во фазата на раст, која ќе овозможи правилно отворање на цветовите. Во сите класи, согласно дозволената толеранција, режените цвеќиња мора да бидат:

- цели (дозволен е знаци на отсуство на пупки и отстранување на листови и трње во долната третина на стеблото, под услов тие да не влијаат врз комерцијалниот изглед или презентација),

- свежи,

- нормално формирани,
- без присуство на штетници,
- без оштетувања од мраз,
- без хлоротични листови.

Стеблото мора да биде без одрвенување, останато од растот во претходната година. Развојот и состојбата на режените цвеќиња мора да бидат такви за да издржат транспорт и ракување и да стигнат во задоволителна состојба до крајната дестинација.

б) Класирање

Режените рози се класираат во три класи, дефинирани подолу.

Екстра класа

Режените рози во оваа класа мора да бидат со супериорен квалитет. Треба да ги имаат карактеристиките за видот т.е. сортата.

Сите делови на режените цветови мора да бидат:

- без оштетувања од паразити од растително или животинско потекло,
- без надворешни видливи материи што го влошуваат квалитетот,
- без повреди,
- без нарушувања во развојот.

Стеблата мора да бидат прави, цврсти, силни, поединечни, со здрави листови.

I (прва) класа

Режените рози од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Треба да ги имаат карактеристиките за видот т.е. сортата.

Сите делови на режените цветови мора да бидат:

- практично без оштетувања од паразити од растително или животинско потекло,
- практично без надворешни видливи материи што го влошуваат квалитетот,
- практично без нарушувања во развојот,
- практично без повреди.

Стеблата мора да бидат цврсти, практично прави, доволно силни и поединечни, со здрави листови.

II (втора) класа

Оваа класа содржи режени рози што не можат да се класираат во погоре споменатите класи, но ги исполнуваат минималните норми за квалитет наведени погоре.

Режените цветови и деловите од цветовите може да ги имаат следниве оштетувања:

- мали оштетувања од болести и штетници,
- мали видливи траги од туѓа материја,
- мали повреди или оштетувања како што се повреди од мраз,
- мали деформации што не го спречуваат отворањето на пупките.

Стеблата можат да бидат помалку цврсти, помалку силни, помалку прави, но не и искривени. Дозволените оштетувања не смеат да го влошат квалитетот, изгледот или употребната вредност.

3. Одредби за димензии

За режени цвеќиња, димензиите мора да одговараат на следнава скала:

Код/Шифра	Должина на цветно стебло
5	5 – 10 cm
10	10 – 15 cm
15	15 – 20 cm
20	20 – 30 cm
30	30 – 40 cm
40	40 – 50 cm
50	50 – 60 cm
60	60 – 80 cm
80	80 – 100 cm
100	100 – 120 cm
120	над 120 cm

Во овие должини е вклучена и цветната пупка.

Разликата во единица пакување/презентација (букет, кутија) помеѓу максимална и минимална должина треба да изнесува:

- 2,5 cm за кодот 15 и под него,
- 5,0 cm за кодовите 20 – 50 вклучувајќи ги и нив,
- 10 cm за кодот 60 и над него.

4. Одредби за отстапување

Следниве отстапувања се дозволени во однос на квалитетот и големината за производитите што не ги исполнуваат барањата на класата.

а) Отстапување во квалитет

Дозволени се следниве отстапувања во квалитет за секоја единица на презентација (врзоп, букет, кутија и слично):

Екстра класа

Дозволени се 3 % од бројот на режените цветови да бидат со мали оштетувања, под услов истите да не влијаат врз униформноста на цветовите во единица презентација.

I (прва) класа

Дозволени се 5 % од бројот на режените цветови да бидат со мали оштетувања, под услов истите да не влијаат врз униформноста на цветовите во единица презентација.

II (втора) класа

10 % од бројот на режените цветови може да се разликуваат од барањата на класата. Половина од овој процент може да се однесува на повреди предизвикани од паразити од животинско или растително потекло.

Оштетувањата не смеат да влијаат врз употребната вредност на производот.

б) Отстапување во димензии

Дозволено е следново отстапување за големина во единица презентација:

- во сите класи 10 % од режените цветови може да се разликуваат во должината согласно барањата на кодот за големина.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Секоја единица на презентација (врзоп, букет, кутија и слично) мора да содржи цветови од ист род, вид или сорта и од иста класа и мора да има достигнато униформна фаза на развој со исклучок на II класа.

Мешавина на цвеќе или мешавина на цвеќиња со зеленило од различен род, вид или сорта се сепак дозволени, доколку цвеќињата се со ист квалитет и доколку се соодветно означени.

Видливиот дел на секоја единица на презентација мора да биде репрезентативен за целата содржина на единицата.

б) Пакување

Пакувањето мора да ги заштити производите соодветно. Хартијата или друг вид на материјал мора да бидат нови, доколку се во директен контакт со реженото цвеќе. Весници може да се користат под услов да не се во директен контакт со цвеќето.

в) Изглед

Цвеќињата што имаат формирано пупки или пупките почнуваат да се отвораат, мора да бидат во иста фаза на развој за секоја сорта или за секоја единица на презентација.

Единицата на презентација (врзоп, букет, кутија и слично) мора да се состои од 5, 10 цвеќиња или повеќе единици на презентација со по 10 цвеќиња. Меѓутоа, ова правило не се однесува за цвеќиња за кои купувачот и продавачот претходно се согласиле да отстапат од одредбите што се однесуваат за бројот на цвеќиња во единица презентација.

6. Одредби за означување

Следниве податоци мора да го придружуваат цвеќето, било во вид на налепница на пакувањето или во форма на фактура, лесно достапна за контрола.

а) Идентификација

- пакувач и/или доставувач (име и адреса или прифатлива ознака).

б) Природа на производот

- род,

- сорта,

- каде што е соодветно зборот „мешавина“ (или еквивалентен термин).

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално област каде што е произведено или национално, регионално, локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација

- класа,

- димензии (код за должина) или минимална и максимална должина,

- број на стебла или број на врзопи со број на стебла во врзоп.

Ако бројот на цвеќиња на единица презентација не одговара на одредбите за презентација, односно изглед, пакетите мора да бидат означени за да се прикаже точниот состав на единиците на презентација.

д) Официјален контролен знак (опционално)

Розите од II класа можат да бидат презентирани во рефус без пакување. Во овој случај, погоре наведените податоци треба да бидат наведени во форма на фактура, лесно достапна на органите за контрола.

Кога розите се презентирани во букети, следниве податоци мора да се наоѓаат на секој букет:

- идентитетот на пакувачот/испраќачот,
- класа.

UN/ECE СТАНДАРД Н-4 ЗА РЕЖЕН ЦВЕТ ОД КАРАНФИЛ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува за свежо режени едноцветни сорти на каранфили од видот *Dianthus caryophyllus* L. и нивни хибриди погодни за букети или за украсни цели.

2. Одредби за квалитет

Овој стандард ги дефинира нормите за квалитет за свежи режени цветови од каранфили, во фаза на извозна контрола по подготовката и пакувањето.

а) Минимални норми

Каранфилите мора да бидат внимателно собрани и да се во соодветната фаза на пораст, во согласност со видот на каранфилот. Во сите класи, кои се предмет на посебни одредби, како и дозволените толеранции, каранфилите мора да бидат:

- цели¹,
- свежи,
- без присуство на штетни инсекти.

Развојот и состојбата на каранфилите мора да бидат такви за да издржат транспорт и ракување и да стигнат во задоволителна состојба до крајната дестинација.

б) Класирање

Режените каранфили се класираат во три класи дефинирани подолу.

Екстра класа

Режените каранфили во оваа класа мора да бидат со супериорен квалитет. Треба да ги имаат карактеристиките за видот т.е. сортата.

¹ Оваа одредба не спречува отсуство на пупки, странични пупки, листови, трње итн., операции што се изведени за време на одгледување или по бербата, со цел да се подобри презентацијата и/или квалитетот на каранфилите.

Сите делови на режените цветови мора да бидат:

- без оштетувања од паразити од растително или животинско потекло,
- без надворешни видливи материи што го влошуваат квалитетот,
- без повреди,

- без оштетувања во порастот и оформувањето: за медитеранскиот тип каранфили, разделената чашка не се смета како дефект во развојот.

Во зависност од видовите и сортите, стеблата мора да бидат цврсти, исправени и силни за да го носат цветот, без странични разгранувања, обезбедени со здрави листови, кои треба да имаат зелена боја. Листовите може да се отстранат на една третина од должината на долниот дел од стеблото. Чашките мора да бидат цели и цврсти.

I (прва) класа

Режените каранфили од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Треба да ги имаат карактеристиките за видот т.е. сортата.

Сите делови на режените цветови мора да бидат:

- практично без оштетувања од паразити од растително или животинско потекло,
- практично без надворешни видливи материи што го влошуваат квалитетот,
- без повреди,

- практично без нарушувања во развојот: за американскиот тип каранфили, пупките на цветовите со разделена чашка мора да бидат врзани/прстенувани и одделени, а пакетите соодветно означени; за медитеранскиот тип каранфили, разделената чашка не се смета како дефект во развојот.

Во зависност од видовите и сортите, стеблата мора да бидат цврсти и доволно силни за носење на цветот, без странични разгранувања, со листови што се нормално развиени, зелени и кои можат да бидат отстранети на една третина од должината на долниот дел од стеблото. Некои чашки можат да бидат помалку исполнети и помалку цврсти.

II (втора) класа

Оваа класа содржи режени каранфили што не можат да се класираат во погоре споменатите класи, но ги исполнуваат минималните норми за квалитет, наведени погоре.

Цветовите може да ги имаат следниве оштетувања:

- мали оштетувања од болести, инсекти или хемиски средства за третирање,
- мали видливи траги од туѓа материја,
- мали повреди,
- мали деформации.

Стеблата може да бидат помалку цврсти, помалку силни, со листови што може да бидат отстранети на една третина од должината на долниот дел од стеблото. Дозволените оштетувања не смеат да го влошат квалитетот, изгледот или употребната вредност на каранфилот.

3. Одредби за димензии

За режени каранфили, димензиите мора да одговараат на следнава скала:

Код/шифра	Должина на цветно стебло
5	5 – 10 cm
10	10 – 15 cm
15	15 – 20 cm

20	20 – 30 cm
30	30 – 40 cm
40	40 – 50 cm
50	50 – 60 cm
60	60 – 80 cm
80	80 – 100 cm
100	над 100 cm

Во овие должини е вклучена и цветната пупка.

Разликата во единица презентација (врзоп, букет, кутија) помеѓу максимална и минимална должина на цветното стебло треба да изнесува:

- 2,5 cm за кодот 15 и под него,
- 5,0 cm за кодовите 20 – 60 вклучувајќи ги и нив,
- 10 cm за кодот 60 и над него¹.

4. Одредби за отстапување

Следниве отстапувања се дозволени во однос на квалитетот и големината за каранфил што не ги исполнува барањата на класата, наведени на пакувањето.

а) Отстапување во квалитет

Отстапувања во квалитет се дозволени во секоја единица на презентација (врзоп, букет, кутија и слично).

Екстра класа

Дозволени се 3 % од бројот на режените каранфили да бидат со мали оштетувања, под услов истите да не влијаат врз униформноста на цветовите во единица презентација.

I (прва) класа

Дозволени се 5 % од бројот на режените каранфили да бидат со мали оштетувања, под услов истите да не влијаат врз униформноста на цветовите во единица презентација.

II (втора) класа

10 % од бројот на режените каранфили може да се разликуваат од барањата на класата. Половина од овој процент може да се однесува на повреди предизвикани од паразити од животинско или растително потекло.

Оштетувањата не смеат да влијаат врз употребната вредност на каранфилот.

б) Отстапување во димензии

Отстапување во големината е дозволена во секоја единица на презентација.

Во сите класи 10 % од режените каранфили може да се разликуваат во должината согласно барањата на кодот за големина, под услов должината да не е под долната граница на дадената големина од кодот.

5. Одредби за изглед

¹ Разликата може да биде двојно поголема за цвеќиња презентирани на нивоа во букет.

а) Униформност

Секоја единица на презентација (врзоп, букет, кутија и слично) мора да содржи режени каранфили од ист вид или сорта и од иста класа и мора да имаат достигнато униформна фаза на развој. Режените каранфили од II класа може да имаат помалку униформен степен на развој.

Мешавина на цвеќе или мешавина на цвеќиња со зеленило од различен род, вид или сорта сепак се дозволени, доколку цвеќињата се со ист квалитет и доколку се соодветно означени.

Видливиот дел на секоја единица на презентација мора да биде репрезентативен за целата содржина.

б) Пакување

Каранфилите мора да бидат пакувани на таков начин за да бидат соодветно заштитени.

Материјалите, а особено хартијата што ќе се користи во пакувањето, мора да бидат нови, чисти и со квалитет што ќе спречи надворешно или внатрешно оштетување на каранфилите. Доколку се користат весници, истите не смее да бидат во директен контакт со каранфилите.

в) Изглед

Единицата на презентација (врзоп, букет, кутија и слично) мора да се состои од 5, 10 или 15 каранфили или повеќе врзопи со по 10 каранфили. Меѓутоа, ова правило не се однесува за цвеќиња за кои купувачот и продавачот претходно се согласиле да отстапат од одредбите што се однесуваат за бројот на цветови во единица презентација.

6. Одредби за означување

Следниве податоци мора да го придружуваат производот, било во вид на налепница на пакувањето или во форма на фактура лесно достапна за контрола.

а) Идентификација

- пакувач и/или доставувач (име и адреса или прифатлива ознака).

б) Природа на производот

- род или вид (биноминална номенклатура),
- сорта или боја на цветовите,
- медитерански тип (за каранфилите со поделена чашка во екстра класа и I класа),
- каде е соодветно зборот „мешавина“ (или еквивалентен термин).

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално област каде што е произведено или национално, регионално, локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација

- класа,
- димензии (код за должина) или пак минимална и максимална должина на цветното стебло,

- број на цветни стебла или број на врзопи со број на цветни стебла во врзоп.

Ако бројот на цвеќиња во единица презентација не одговара на одредбите за презентација односно изглед, пакетите мора да бидат означени за да се прикаже точниот состав на единиците на презентација.

д) Официјален контролен знак (опционално)

UN/ECE СТАНДАРД Н-5 ЗА МУЛТИФЛОРА КАРАНФИЛИ

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува за мултифлора сорти на каранфили од *Dianthus caryophyllus* L. и нивни хибриди погодни за букети или за украсни цели.

2. Одредби за квалитет

Овој стандард ги дефинира нормите за квалитет за мултифлора каранфили, во фаза на извозна контрола по подготовката и пакувањето.

а) Минимални норми

Мултифлора каранфилите мора да бидат внимателно собрани и да се во соодветната фаза на пораст, во согласност со видот. Во сите класи, кои се предмет на посебни одредби, како и дозволените толеранции, мултифлора каранфилите мора да бидат:

- цели¹,
- свежи,
- без присуство на штетници.

Странични разгранувања се дозволени, под услов да достигнат најмногу една третина од должината на стеблото².

Развојот и состојбата на мултифлора каранфилите мора да бидат такви за да им овозможат:

- да издржат транспорт и ракување,
- да стигнат во задоволителна состојба до крајната дестинација.

б) Класирање

Мултифлора каранфилите се класираат во три класи дефинирани подолу:

Екстра класа

Мултифлора каранфилите во оваа класа мора да бидат со супериорен квалитет. Треба да ги имаат карактеристиките за видот т.е. сортата.

Сите делови на мултифлора каранфилите мора да бидат:

- без оштетувања од паразити од растително или животинско потекло,
- без надворешни видливи материи што го влошуваат квалитетот,

¹ Оваа одредба не спречува отстранување пупки, странични пупки, странични разгранувања, листови, трње итн., операции што се изведени за време на одгледување или по берба, со цел да се подобри презентацијата и/или квалитетот на мултифлора каранфилите.

² За должина на стеблото се зема целата должина од основата до врвот, заедно со цветовите или пупките.

- без повреди,
- без оштетувања во порастот и развојот.

Цветните стебла мора да бидат добро оформени и развиени, прави, цврсти и силни за да ги носат цветовите, со листови зелено обоени, кои може да бидат отстранети на една третина од должината на долниот дел од стеблото. Страничните цветови мора да бидат многу атрактивно распоредени околу главното стебло. Покрај тоа, мора да има минимум пет цветни пупки на стебло.

I (прва) класа

Мултифлора каранфилите од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Треба да ги имаат карактеристиките за видот т.е. сортата.

Сите делови на мултифлора каранфилите мора да бидат:

- практично без оштетувања од паразити од растително и животинско потекло,
- практично без надворешни видливи материји што го влошуваат квалитетот,
- без повреди,
- практично без нарушувања во развојот.

Цветните стебла мора да бидат добро оформени и развиени, доволно прави, цврсти и силни за да ги носат цветовите, со листови нормално развиени и зелено обоени, кои може да бидат отстранети на една третина од должината на долниот дел од цветното стебло. Страничните цветови мора да бидат атрактивно распоредени околу цветното стебло. Покрај тоа, мора да има минимум четири цветни пупки на цветно стебло.

II (втора) класа

Оваа класа содржи мултифлора каранфили што не може да се класираат во погоре споменатите класи, но ги исполнуваат минималните норми за квалитет наведени погоре.

Цветовите може да ги имаат следниве оштетувања:

- мали оштетувања од паразити од растително или животинско потекло,
- мали видливи траги од туѓа материја,
- мали повреди,
- мали деформации.

Цветните стебла може да бидат помалку цврсти, помалку силни, со листови, кои може да отсутуваат на една третина од должината на долниот дел од стеблото. Дозволените оштетувања не смеат да го влошат квалитетот, изгледот или употребната вредност. Покрај тоа, мора да има минимум три цветни пупки на стебло.

3. Одредби за димензии

За мултифлора каранфили димензиите мора да одговараат на следнава скала:

Код/шифра	Должина на цветно стебло
30	30 – 40 cm
40	40 – 50 cm
50	50 – 60 cm
60	над 60 cm

Минимална должина на цветно стебло за сите класи треба да изнесува 30 cm¹. Разликата во единица презентација (врзоп, букет, кутија) помеѓу максималната и минималната должина на цветното стебло не смее да надмине 5 cm за сите класи.

4. Одредби за отстапување

Следниве отстапувања се дозволени во однос на квалитетот и големината на мултифлора каранфилите, кои не ги исполнуваат барањата на класата на секоја единица презентација.

а) Отстапување во квалитет

Отстапувања во квалитет се дозволени во секоја единица на презентација (врзоп, букет, кутија и слично).

Екстра класа

Дозволени се 3 % од бројот на мултифлора каранфилите да бидат со мали оштетувања, под услов истите да не влијаат врз униформноста на цветовите во единица презентација.

I (прва) класа

Дозволени се 5 % од бројот на мултифлора каранфилите да бидат со мали оштетувања, под услов истите да не влијаат врз униформноста на цветовите во единица презентација.

II (втора) класа

10 % од бројот на мултифлора каранфилите може да се разликуваат од барањата на класата. Половина од овој процент може да се однесува на повреди предизвикани од паразити од животинско или растително потекло.

Оштетувањата не смеат да влијаат врз употребната вредност на производот.

б) Отстапување во димензии

Отстапување во големината на цветното стебло е дозволена во секоја единица на презентација.

Во сите класи 10 % од мултифлора каранфилите може да се разликуваат во должината на цветното стебло, согласно барањата на кодот за големина, под услов должината да не е под долната граница на дадената должина од кодот за големина.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Секоја единица на презентација (врзоп, букет, кутија и слично) мора да содржи мултифлора каранфили од ист вид или сорта и од иста класа и мора да има достигнато униформна фаза на развој.

¹ За одредени видови на мултифлора каранфили во развој, дозволена е минимална должина на стеблото од 20 cm.

Мешавина на мултифлора каранфили или мешавина на цвеќиња со зеленило од различен род, вид или сорта сепак се дозволени, доколку цвеќињата се со ист квалитет и доколку се соодветно означени.

Видливиот дел на секоја единица на презентација мора да биде репрезентативен за целата содржина на единицата.

б) Пакување

Мултифлора каранфилите мора да бидат пакувани на таков начин за да бидат соодветно заштитени.

Материјалите, а особено хартијата што е во директен контакт со мултифлора каранфилите, мора да бидат нови, чисти и со квалитет што ќе спречи надворешно или внатрешно оштетување на мултифлора каранфилите. Весници може да се употребат однадвор, но не смее да бидат во директен контакт со каранфилите.

в) Изглед

Единица на презентација (врзоп, букет, кутија и слично) мора да се состои од 3, 5, 7, 10, 15 мултифлора каранфили или повеќе врзопи со по 10 мултифлора каранфили. Меѓутоа, ова правило не се однесува за цвеќиња за кои купувачот и продавачот претходно се согласиле да отстапат од одредбите, кои се однесуваат за бројот на цветови во единица презентација.

6. Одредби за означување

Следниве податоци мора да го придружуваат производот било во вид на налепница на пакувањето или во форма на фактура лесно достапна за контрола.

а) Идентификација

- пакувач и/или доставувач (име и адреса или прифатлива ознака).

б) Природа на производот

- род или вид (биноминална номенклатура), заедно со зборовите „Spray“ или „Multi-floral“,

- сорта или боја на цветовите,

- каде е соодветно зборот „мешавина“ (или еквивалентен термин).

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално област каде што е произведено или национално, регионално, локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација

- класа,

- каде што е можно димензии (код за должина) или пак минимална и максимална должина на цветното стебло,

- број на мултифлора каранфили или број на врзопи со број на мултифлора каранфили во врзоп.

д) Официјален контролен знак (опционално)

UN/ЕСЕ СТАНДАРД Н-6 ЗА ХРИЗАНТЕМА

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува за режени сорти на хризантеми од *Chrysanthemum morifolium* L. и нивни хибриди погодни за букети или за украсни цели¹.

2. Одредби за квалитет

Овој стандард ги дефинира нормите за квалитет на режени хризантеми, во фаза на извозна контрола по подготовката и пакувањето.

а) Минимални норми

Хризантемите мора да бидат внимателно собрани и нивните соцветија мора да имаат достигнато соодветна фаза на пораст, односно, тие мора да покажат венечни ливчиња на цветовите што се доволно отворени, но цврсто прикачени. Во сите класи, кои се предмет на посебни одредби, како и дозволените толеранции, хризантемите мора да бидат:

- цели²,
- свежи,
- без присуство на штетници.

Соцветијата може да бидат малку деформирани и/или помалку центрирани во однос на стеблото.

Листовите не смее да бидат хлоротични.

Развојот и состојбата на хризантемите мора да бидат такви за да им овозможат:

- да издржат транспорт и ракување,
- да стигнат во задоволителна состојба до крајната дестинација.

б) Класирање

Хризантемите се класираат во три класи дефинирани подолу.

Екстра класа

Хризантемите од оваа класа мора да бидат со супериорен квалитет. Треба да ги имаат карактеристиките за видот т.е. сортата.

Сите делови на хризантемите мора да бидат:

- без оштетувања од паразити од растително или животинско потекло,
- без надворешни видливи материи што го влошуваат квалитетот,
- без повреди,
- без оштетувања во развојот.

Стеблата мора да бидат:

- прави и цврсти: меѓутоа, во случај на едноцветни стебла, дозволено е мало искривување на местата каде што за време на развојот биле пинцирани пупките,

¹ Опсегот на овој стандард е ограничен на *C. morifolium* и хибриди, додека *C. maximum* и *C. segetum* се исклучени од овој стандард.

² Оваа одредба не спречува отсуство на пупки, странични разгранувања, странични пупки, листови итн., операции што се изведени за време на одгледување или по бербата, со цел да се подобри презентацијата и/или квалитетот на хризантемите.

- со здрави, добро оформени листови со зелена боја, иако на долната третина од цветното стебло листовите може да се отстранети.

Повеќецветните стебла мора да имаат најмалку 5 соцветија и да се во фаза на развој кога цветовите ја покажуваат својата боја.

I (прва) класа

Хризантемите од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Треба да ги имаат карактеристиките за видот т.е. сортата.

Сите делови на хризантемите мора да бидат:

- практично без оштетувања од паразити од растително или животинско потекло,
- практично без надворешни видливи материи што го влошуваат квалитетот,
- без повреди,
- практично без пореметувања во развојот.

Цветните стебла мора да бидат:

- цврсти и практично прави, со исклучок на сортата спајдер („Spider“) чии цветни стебла може да бидат помалку цврсти. Меѓутоа, во случај на едноцветни стебла, дозволено е поголемо искривување на местата каде што за време на развојот биле пинцирани пупките,

- со здрави, добро оформени листови со зелена боја, иако на долната третина од цветното стебло листовите може да се отстранети.

Повеќецветните стебла мора да имаат најмалку 4 соцветија и да се во фаза на развој кога цветовите ја покажуваат својата боја.

II (втора) класа

Оваа класа содржи хризантеми што не може да се класираат во погоре споменатите класи, но ги исполнуваат минималните норми за квалитет наведени погоре.

Цветните стебла може да бидат помалку цврсти, но мора да бидат доволно силни за да ги носат цветовите.

Сите делови на хризантемите може да ги имаат следниве оштетувања:

- мали оштетувања предизвикани од болести или штетници,
- мали видливи траги од туѓа материја,
- мали повреди,
- мали деформации,
- венечните ливчиња и листовите може да бидат малку обезбоени, но листовите не смее да се хлоротични,
- неколку венечни ливчиња може да бидат повредени или откинати.

Дозволените оштетувања не смее да го влошат квалитетот, изгледот или употребната вредност на хризантемата.

Повеќецветните стебла мора да имаат најмалку 3 соцветија и да се во фаза на развој кога цветовите ја покажуваат својата боја.

3. Одредби за димензии

Димензиите на цветните стебла мора да одговараат на следнава скала:

Код/шифра	Должина на цветно стебло
20	20 – 30 cm
30	30 – 40 cm

40	40 – 50 cm
50	50 – 60 cm
60	60 – 70 cm
70	70 – 80 cm
80	80 – 90 cm
90	90 – 100 cm
100	над 100 cm

Овие должини се мерат од основата на цветното стебло до врвот на најниското соцветие.

Разликата во единица презентација (врзоп, букет, кутија) помеѓу максималната и минималната должина на цветните стебла не смее да надмине:

- 5 cm за кодовите 20 – 40 вклучувајќи ги и нив,
- 10 cm за кодот 50 и над него.

Во случај на цветни стебла презентирани во букети на нивоа, разликата во должината на цветните стебла може да биде:

- 10 cm за кодовите 20 – 40, вклучувајќи ги и нив,
- 20 cm за кодот 50,
- 30 cm за кодовите 60 – 70,
- 40 cm за кодот 80 и над него.

4. Одредби за отстапување

Следниве отстапувања се дозволени во однос на квалитетот и големината за секоја единица на презентација (врзоп, букет, кутија и слично):

а) Отстапување во квалитет

Екстра класа

Дозволено е да има 3 % од цветните стебла што не ги исполнуваат барањата на класата, но ги исполнуваат оние од I класа.

I (прва) класа

Дозволено е да има 5 % од цветните стебла што не ги исполнуваат барањата на класата, но ги исполнуваат оние од II класа.

II (втора) класа

Дозволено е 10 % од бројот на цветни стебла да не ги исполнуваат барањата од оваа класа ниту минималните барања, но не смее да бидат:

- распаднати,
- со посериозни повреди,
- исушени или со деформирани соцветија.

Во ниту еден случај овие оштетувања не смее да влијаат врз употребната вредност на хризантемите.

б) Отстапување во димензии

Во сите класи дозволени се отстапувања во должината на цветното стебло и тоа:
- 10 % од цветните стебла може да се разликуваат во должината согласно барањата на кодот за големина.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Секое пакување мора да содржи хризантеми од ист вид или сорта и од иста класа и хризантемите мора да имаат достигнато иста фаза на развој.

Мешавина на хризантеми или мешавина на цвеќиња со зеленило од различен род, вид или сорта сепак се дозволени, доколку цвеќињата се со ист квалитет и доколку се соодветно означени.

Видливиот дел на секоја единица на презентација (врзоп, букет, кутија и слично) мора да биде репрезентативен за целата содржина на единицата.

б) Пакување

Хризантемите мора да бидат пакувани на таков начин за да бидат соодветно заштитени.

Материјалите, а особено хартијата што е во директен контакт со цветните стебла, мора да бидат нови и чисти. Весници може да се употребат однадвор, но не смее да бидат во директен контакт со хризантемите.

в) Изглед

Единицата на презентација (врзоп, букет, кутија и слично) мора да содржи 5, 10, 15 хризантеми или повеќе врзопи со по 10 хризантеми¹.

Долните краеве на цветните стебла, во која било единица на презентација, мора да бидат приближно на исто ниво, освен во случај на поединечни цветни стебла презентирани во букети на повеќе нивоа.

Во случај на повеќецветни стебла што се презентирани во букети, не треба да има неотворени соцветија над групата соцветија што го формираат видливиот горен дел на букетот.

6. Одредби за означување

Следниве податоци мора да го придружуваат производот било во вид на налепница на пакувањето или во форма на фактура лесно достапна за контрола.

а) Идентификација

- пакувач и/или доставувач (име и адреса или прифатлива ознака).

б) Природа на производот

- род или вид (биноминална номенклатура),

- сорта или боја на цветовите,

- каде е соодветно зборот „мешавина“ (или еквивалентен термин).

¹ Оваа одредба не може да се примени за сите сорти, особено за буш („bush“) типот на хризантеми.

в) Потекло на производот
- земја на потекло и опционално област каде што се произведени хризантемите или национално, регионално, локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација
- класа,
- димензии (код за должина) или пак минимална и максимална должина на цветното стебло,
- број на цветни стебла или број на врзопи со број на цветни стебла во врзоп.

д) Официјален контролен знак (опционално)

UN/ECE СТАНДАРД Н-7 ЗА РЕЖЕН ЦВЕТ ОД ГЛАДИОЛА

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува за режени сорти на гладиоли од родот *Gladiolus* L. погодни за украсни цели.

2. Одредби за квалитет

Овој стандард ги дефинира нормите за квалитет на режени гладиоли, во фаза на извозна контрола, по подготовката и пакувањето.

а) Минимални норми

Во сите класи, кои се предмет на посебни одредби како и дозволените толеранции, сите делови на гладиолата мора да бидат:

- свежи,
- без присуство на паразити од животинско потекло,
- најмалку една пупка мора да покажува карактеристично обојување.

Развојот и состојбата на режените гладиоли мора да бидат такви за да овозможат да издржат транспорт и ракување и да стигнат во задоволителна состојба до крајната дестинација.

б) Класирање

Цветните стебла се класираат во три класи, дефинирани подолу.

Екстра класа

Гладиолите во оваа класа мора да бидат со супериорен квалитет. Треба да ги имаат карактеристиките за видот т.е. сортата и да немаат отворено повеќе од една цветна пупка.

Сите делови на гладиолата мора да бидат:

- цели,
- без оштетувања од паразити од растително потекло,
- без повреди,
- без оштетувања во развојот или деформации,
- без надворешни видливи материи што го влошуваат квалитетот на гладиолата.

Покрај ова, цветните стебла мора да бидат:

- прилично цврсти и прави,
- со најмалку десет цветни пупки, освен за colvillii и nanus сортите, кои треба да имаат минимум седум пупки¹,
- со најмалку четири листови.

I (прва) класа

Гладиолите од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Треба да ги имаат карактеристиките за видот т.е. сортата.

Сите делови на гладиолите мора да бидат:

- цели,
- практично без оштетувања од паразити од растително потекло,
- практично без повреди,
- практично без нарушувања во развојот или деформации.

Исто така може да покажуваат:

- мали траги од надворешна материја што не го влошува изгледот.

Покрај ова, гладиолите мора да бидат:

- цврсти и прави,
- со најмалку седум цветни пупки, освен за colvillei и nanus сортите, кои треба да имаат минимум пет пупки²,
- со најмалку два листа.

II (втора) класа

Оваа класа содржи гладиоли што не можат да се класираат во погорните класи, но ги исполнуваат минималните норми за квалитет наведени погоре.

Гладиолите може да имаат:

- мали деформации,
- мали повреди,
- мали оштетувања предизвикани од паразити од растително или животинско потекло или од град.

Покрај ова, во оваа класа дозволени се:

- цветни стебла на кои врвовите им се откинати,
- малку криви цветни стебла, под услов тие да се пакувани одделно, во униформни пакувања или пратки.

Дозволените оштетувања не смеат да ги влошат квалитетот, изгледот или употребната вредност на гладиолите.

Цветните стебла треба да имаат најмалку пет цветни пупки, освен за colvillei и nanus сортите, кои треба да имаат минимум три цветни пупки³.

Стеблата мора да имаат најмалку два листа.

3. Одредби за димензии

¹ Шпанија смета дека бројот на цветни пупки треба да се ограничи до осум за гладиоли со големи цветови. Израел смета дека бројот на цветни пупки треба да биде ограничен на дванаесет.

² Шпанија смета дека бројот на цветни пупки треба да се ограничи до шест за гладиоли со големи цветови. Израел смета дека бројот на цветни пупки треба да биде ограничен на осум.

³ Шпанија смета дека бројот на цветни пупки треба да се ограничи до четири за гладиоли со големи цветови. Израел смета дека бројот на цветни пупки треба да биде ограничен на шест.

Димензиите на цветните стебла мора да одговараат на следнава скала:

Код/шифра	Должина на цветно стебло
30	30 – 40 cm
40	40 – 60 cm
60	60 – 80 cm
80	80 – 100 cm
100	100 – 120 cm
120	над 120 cm

Овие должини се мерат од основата на цветното стебло до врвот на цветното стебло. Разликата помеѓу максималната и минималната должина на цветното стебло во која било единица презентација (врзоп, букет, кутија) не смее да надмине 10 cm.

4. Одредби за отстапување

Следниве отстапувања во квалитетот се дозволени во однос на гладиолите што не ги исполнуваат барањата на класата:

а) Отстапување во квалитет¹

Следниве отстапувања во квалитетот се дозволени за секоја единица на презентација (врзоп, букет, кутија и слично):

Екстра класа

Дозволени се 3 % од бројот на гладиолите да не ги исполнуваат барањата на класата, но мора да ги исполнуваат оние од I класа. Исто така, дозволени се 10 % од бројот на гладиолите да имаат искривени цветни стебла.

I (прва) класа

Дозволени се 5 % од бројот на гладиолите да не ги исполнуваат барањата на класата, но ги исполнуваат оние од II класа. Исто така, дозволени се 10 % од бројот на гладиолите да имаат искривени стебла.

II (втора) класа

Дозволени се 10 % од бројот на гладиолите да не ги исполнуваат барањата од оваа класа ниту пак минималните барања, но не смеат да бидат:

- распаднати,
- со посериозни повреди,
- исушени или со деформирани пупки.

Во ниту еден случај овие оштетувања не смеат да влијаат врз употребната вредност на гладиолите.

¹ Во практиката нема да има отстапки доколку бројот на цветните стебла во единица презентација покажуваат отстапувања помали од 0,5 %. Бројката треба да биде заокружена на наредната повисока единица, доколку отстапката од пресметките е еднаква или поголема од 0,5 %.

б) Отстапување во димензии

Дозволен е следниве отстапувања во должината на цветното стебло:

- за сите класи 10 % од гладиолите може да се разликуваат во должината на цветното стебло согласно барањата на кодот за големина.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Секоја единица на презентација (врзоп, букет, кутија и слично) мора да содржи гладиоли со ист квалитет и да имаат достигнато униформна фаза на развој.

Сепак, дозволено е да се мешаат гладиоли од различни сорти или да се мешаат со други цветни видови или со зеленило, под услов мешавината да се состои од цвеќиња со ист квалитет, а производот да биде соодветно означен.

б) Пакување

Гладиолите мора да бидат пакувани на таков начин за да бидат соодветно заштитени. Ако гладиолите се спакувани, тие мора да бидат врзани внатре во пакувањето или обвиткани со соодветен материјал за да се спречат повреди.

Материјалите, а особено хартијата што е во директен контакт со цветните стебла, мора да бидат нови и чисти. Весници може да се употребат однадвор, но не смее да бидат во директен контакт со цвеќето.

в) Изглед

Единицата на презентација (врзоп, букет, кутија и слично) мора да содржи 5, 10, 15 гладиоли или повеќе врзопи со по 10 гладиоли.

6. Одредби за означување

Следниве податоци мора да ги придружуваат гладиолите, било во вид на налепница на пакувањето или во форма на фактура лесно достапна за контрола.

а) Идентификација

- пакувач и/или доставувач (име и адреса или прифатлива ознака).

б) Природа на производот

- род,

- сорта за екстра и I класа,

- боја (опционално),

- каде е соодветно зборот „мешавина“ (или еквивалентен термин).

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално област каде се произведени гладиолите или национално, регионално, локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација

- класа,

- код или должина,

- број на цветни стебла или број на врзопи со број на цветни стебла во врзоп.

д) Официјален контролен знак (опционално)

UN/ECE СТАНДАРД Н-8 ЗА РЕЖЕН ЦВЕТ ОД СТРЕЛИЦИЈА

1. Дефинирање на производот

Овој стандард се применува за режени сорти на стрелиции од *Strelitzia reginae* Banks, погодни за украсни цели, како и нивните листови кои можат да ги придружуваат.

2. Одредби за квалитет

Овој стандард ги дефинира нормите за квалитет на режени цветови од стрелиција (и листови каде што е потребно) во фаза на извозна контрола, по подготовката и пакувањето.

а) Минимални норми

Стрелициите мора да бидат внимателно собрани и да се во соодветна фаза на пораст.

Во сите класи, кои се предмет на посебни одредби, како и дозволените толеранции, цветовите мора да бидат:

- свежи (ниту еден дел од цветот не смее да е овенат, особено цветот кој се наоѓа на врвот на спатулата),
- без присуство на паразити од животинско потекло,
- во добра состојба, со најмалку една отворена пупка, со видливи сини венечни ливчиња и минимална должина на спатулата (мерена од основата до врвот, со исклучок на цветното стебло) од 15 cm.

Во случај на повеќе нормално развиени спатули, само соцветието од главната спатула се зема предвид.

Цветното стебло мора да биде исправено и со цветната спатула мора да формира агол меѓу 90° и 130°. Овој агол не може да се разликува за повеќе од 20° во иста единица на презентација.

Кога листовите ги придружуваат цветовите, тие мора да бидат:

- здрави и свежи,
- цели, иако исушениот врв на листовите може да се отстрани,
- зелени, иако врвот може да биде исушен без притоа да е откинат.

Развојот и состојбата на стрелициите мора да бидат такви за да им овозможат да издржат транспорт и ракување и да стигнат во задоволителна состојба до крајната дестинација.

б) Класирање

Стрелициите се класираат во три класи, дефинирани подолу:

Екстра класа

Стрелициите од оваа класа мора да бидат со супериорен квалитет. Треба да ги имаат карактеристиките за видот т.е. сортата.

Тие мора да бидат:

- без повреди,
- без оштетувања во развојот,
- без надворешни видливи материи што го влошуваат изгледот,
- без оштетувања предизвикани од инсекти и од паразити од растително потекло.

Цветовите мора да бидат добро развиени и униформни по форма и боја. Боите на сите делови од соцветието мора да бидат светли и чисти.

Цветното стебло мора да биде исправено и доволно силно за да ги носи цветовите. Кога листовите ги придружуваат цветовите, мора да има најмалку пет листа, униформни според облик и големина на секои 10 стрелиции.

I (прва) класа

Стрелициите од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Треба да ги имаат карактеристиките за видот т.е. сортата.

Тие мора да бидат:

- без повреди,
- практично без нарушувања во развојот,
- практично без оштетувања од инсекти и паразити од растително потекло.

Цветовите мора да бидат доволно развиени и со униформен облик. Мали варијации во обојувањето се дозволени.

Цветното стебло мора да биде исправено и доволно силно за да ги носи цветовите. Кога листовите ги придружуваат цветовите, мора да има најмалку четири листа на секои 10 стрелиции.

II (втора) класа

Оваа класа содржи стрелиции што не можат да се класираат во погорните класи, но ги исполнуваат минималните норми за квалитет наведени погоре.

Цветовите и листовите може да ги имаат следниве оштетувања:

- мали оштетувања предизвикани од паразити од растително или животинско потекло,
- мали видливи траги од надворешна материја,
- мали повреди,
- мали деформации.

Дозволените оштетувања не смеат да ги влошат квалитетот, изгледот или употребната вредност на стрелициите.

Цветните стебла може да бидат помалку цврсти и помалку силни и не мора да се прави. Во ваков случај, цветови со криви стебла мора да бидат презентирани во одделни, униформни единици.

Кога листовите ги придружуваат цветовите, мора да има најмалку три листа на секои 10 стрелиции.

3. Одредби за димензии

Стрелициите и онаму каде што се присутни листовите, мора да бидат најмалку 60 cm долги (за стрелициите) и 50 cm долги (за листовите), а должината на листовите мора да биде пропорционална со должината на цветното стебло.

Овие должини се мерат од основата до врвот на соцветието или листот.

4. Одредби за отстапување

Следниве отстапувања во квалитетот се дозволени во однос на стрелициите што не ги исполнуваат барањата на класата за секоја единица на презентација (врзоп, кутија и слично):

а) Отстапување во квалитет¹

Екстра класа

Дозволени се 3 % од бројот на стрелициите, или каде што има и присуство на листови, да не ги исполнуваат барањата на класата, но мора да ги исполнуваат оние од I класа.

I (прва) класа

Дозволени се 5 % од бројот на стрелициите, или каде што има и присуство на листови, да не ги исполнуваат барањата на класата, но ги исполнуваат оние од II класа.

II (втора) класа

Дозволени се 10 % од бројот на стрелициите, или каде што има и присуство на листови, да не ги исполнуваат барањата од оваа класа ниту минималните барања, но не смеат да бидат:

- распаднати,
- со посериозни повреди,
- исушени или со деформирани цветови.

Во ниту еден случај овие оштетувања не смеат да влијаат врз употребната вредност на производот.

б) Отстапување во димензии²

За сите класи се дозволени следниве отстапувања во должина:

- 10 % стрелиции, или каде што има и присуство на листови, може да не ги исполнуваат минималните барања за должина.

5. Одредби за изглед

а) Униформност

Секоја единица на презентација (врзоп, букет, кутија и слично) мора да содржи стрелиции, или каде што има и присуство на листови, со ист квалитет и да имаат достигнато униформна фаза на развој. За екстра и I класа мора да имаат цветови со униформна големина, а максимално дозволената разлика меѓу најдолгата и најкратката спатула треба да изнесува 3 см.

б) Пакување

¹ Во практиката нема да има отстапки доколку бројот на цветните стебла во единица презентација покажуваат отстапувања помали од 0,5 %. Бројката треба да биде заокружена на наредната повисока единица, доколку отстапката од пресметките е еднаква или поголема од 0,5 %.

² Во практиката нема да има отстапки доколку бројот на цветните стебла во единица презентација покажуваат отстапувања помали од 0,5 %. Бројката треба да биде заокружена на наредната повисока единица, доколку отстапката од пресметките е еднаква или поголема од 0,5 %.

Стрелициите мора да бидат пакувани на таков начин за да бидат соодветно заштитени.

Материјалите, а особено хартијата што е во директен контакт со цветовите и листовите, мора да бидат нови и чисти. Ако материјалите или хартиите се од весници, истите може да се искористат однадвор, така што нема да дојдат во директен контакт со стрелициите.

в) Изглед

Единица на презентација (врзоп, букет, кутија и слично) мора да содржи 5, 10, 15 или повеќе врзопи со по 10 стрелиции. Доколку листовите ги придружуваат стрелициите, бројот на листови треба да одговара согласно барањата на класата. Меѓутоа, ова правило не се однесува за стрелиции за кои купувачот и продавачот претходно се согласиле да отстапат од одредбите што се однесуваат за бројот на цветови во единица презентација.

6. Одредби за означување

Следниве податоци мора да го придружуваат производот, било во вид на налепница на пакувањето, или во форма на фактура лесно достапна за контрола.

а) Идентификација

- пакувач и/или доставувач (име и адреса или прифатлива ознака).

б) Природа на производот

- род,
- сорта за екстра и I класа,
- боја (опционално).

в) Потекло на производот

- земја на потекло и опционално област каде што се произведени стрелициите или национално, регионално, локално име на местото.

г) Комерцијална спецификација

- класа,
- код за должина или минимална должина,
- број на цветови или број на врзопи со број на цветови во врзоп.

д) Официјален контролен знак (опционално)

ЛИТЕРАТУРА

1. Агич, Р., Богевска, З., Давитковска, М. (2015). Доработка и контрола на зеленчук и цвеќе, Интерна скрипта, Факултет за земјоделски науки и храна, УКИМ Скопје.
2. Adel, A. Kader eds. (1992). Postharvest technology of horticultural crops. Publication 3311. University of California, Division of Agriculture and Natural Resources. ISBN 0-931876-99-0.
3. Богевска, З., Агич, Р., Давитковска, М. (2015). Познавање на зеленчукот, Интерна скрипта за студентите од насоката Квалитет и безбедност на храна, Факултет за земјоделски науки и храна, УКИМ Скопје.
4. Богевска, З., Давитковска, М., Агич, Р. (2015). Стандардизација на зеленчук и цвеќе, Интерна скрипта, Факултет за земјоделски науки и храна, УКИМ Скопје.
5. Bhattacharjee, S.K., De L. C. (2005). Post-harvest technology of flowers and ornamental plants. Pointer Publishers. Jaipur 302 003 (Raj) India.
6. Gaetano Paltrinieri. Handling of Fresh Fruits and Vegetables and Root Crops - A training manual - for Grenada, FAO, 2-81.
7. Dole, M.J., & Wilkins, H. (1999). Floriculture, Principles and Species. Prentice-Hall, inc., New Jersey.
8. Ilić, Z., Fallik, E., Dardić, M. (2009). Berba, sortiranje, pakovanje i čuvanje povrća. Poljoprivredni fakultet Zubin Potok i autori, Tampograf, Novi Sad. 373-377.
9. Ilić, Z., Fallik, E., Đurovka, M., Trajković, R. (2007). Fiziologija i tehnologija čuvanja povrća i voća. Tampograf, Novi Sad.
10. Ilić, Z., Fallik, E. (2002). Čuvanje povrća. Univerzitet u Prištini, Kosovska Mitrovica.
11. Lešić, R., Borošić, J., Butorac, I., Herak-Čustić Poljak, M., Romić, D. (2004). Povrčarstvo. Zrinski d.d. Čakovec.
12. Мартиновска Стојческа, А. и сор. (2019). Изработка на анализи за спроведување на инвестиции за изградба на откупно-дистрибутивни центри, Осврт на производството, откупот и трговијата со зеленчук и овошје, Студија - Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје, Факултет за земјоделски науки и храна - Скопје.
13. Мартиновски, Ѓ., Катажина Петревска, Ј., Попсимонова, Г. (2002). Доработка и контрола на зеленчук. Земјоделски факултет - Скопје.
14. Николова, Н. (1999). Цветарство. Дионис, Софија.
15. OECD, (2019). International Standards for Fruit and Vegetables TOMATOES. (преземени фотографии)
16. OECD, (2009). International Standards for Fruit and Vegetables EARLY AND WARE POTATOES. (преземени фотографии)
17. OECD, (2008). International Standardization of Fruit and Vegetables CUCUMBERS. (преземени фотографии)
18. OECD, (2012). International Standards for Fruit and Vegetables WATERMELONS. (преземени фотографии)
19. OECD, (2014). International standards for Fruit and Vegetables MELONS. (преземени фотографии)
20. OECD, (2015). International Standards for Fruit and Vegetables CHINESE CABBAGE. (преземени фотографии)
21. OECD, (2012). International Standards for Fruit and Vegetables BROCCOLI. (преземени фотографии)

22. OECD, (2002). International Standardisation of Fruit and Vegetables Lettuces, CURLED-LEAVED ENDIVES ND BROAD-LEAVED (BATAVIAN) ENDIVES. (преземени фотографии)
23. OECD, (2019). International Standards for Fruit and Vegetables CHICORY. (преземени фотографии)
24. OECD, (2000). International Standardisation of Fruit and Vegetables CARROTS. (преземени фотографии)
25. OCDE, (2012). International Standards for Fruit and Vegetables ONIONS. (преземени фотографии)
26. OECD, (2019). International Standards for Fruit and Vegetables LEEKS. (преземени фотографии)
27. OECD, (2017). International Standards for Fruit and Vegetables GARLIC. (преземени фотографии)
28. OECD, (2005). International Standardisation of Fruit and Vegetables BEANS. (преземени фотографии)
29. OECD, (2011). International Standards for Fruit and Vegetables ASPARAGUS. (преземени фотографии)
30. Правилник за минимални стандарди за квалитет на овошје и зеленчук наменети за преработка и специфични пазарни стандарди за квалитет на свежо овошје и зеленчук наменети за консумација (Службен весник на РМ, бр. 91 од 6.7.2011 година).
31. Shewfelt, R.L. (1999). What is quality? *Postharvest Biology and Technology* 15, 197–200.
32. Shewfelt R. L. (2014). Measuring Quality and Maturity. *Postharvest Handling*. 387-410.
33. UNECE STANDARD FFV-36: Tomatoes - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
34. UNECE STANDARD FFV-28: Sweet peppers - 2020, UNITED NATIONS New York and Geneva.
35. UNECE STANDARD FFV-61: Chilli peppers - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
36. UNECE STANDARD FFV-05: Aubergines - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
37. UNECE STANDARD FFV-52: Early and ware potatoes - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
38. UNECE STANDARD FFV-15: Cucumbers - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
39. UNECE STANDARD FFV-37: Watermelons - 2019, UNITED NATIONS New York and Geneva.
40. UNECE STANDARD FFV-41: Courgettes - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
41. UNECE STANDARD FFV-23: Melons - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
42. UNECE STANDARD FFV-09: Headed cabbages - 2020, UNITED NATIONS New York and Geneva.
43. UNECE STANDARD FFV-44: Chinese cabbage- 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
44. UNECE STANDARD FFV-11: Cauliflower - 2019, UNITED NATIONS New York and Geneva.
45. UNECE STANDARD FFV-48: Broccoli - 2019, UNITED NATIONS New York and Geneva.
46. UNECE STANDARD FFV-08: Brussels sprouts - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
47. UNECE STANDARD FFV-22: Lettuces, curled-leaved endives and broad-leaved (batavian) endives - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.

48. UNECE STANDARD FFV-58: Leafy vegetables - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
49. UNECE STANDARD FFV-60: Lambs Lettuce - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
50. UNECE STANDARD FFV-38: Chicory - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
51. UNECE STANDARD FFV-16: Fennel - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
52. UNECE STANDARD FFV-12: Ribbed celery - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
53. UNECE STANDARD FFV-59: Root and tubercle vegetables - 2019, UNITED NATIONS New York and Geneva.
54. UNECE STANDARD FFV-10: Carrots - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
55. UNECE STANDARD FFV-25: Onions - 2019, UNITED NATIONS New York and Geneva.
56. UNECE STANDARD FFV-21: Leeks - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
57. UNECE STANDARD FFV-18: Garlic - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
58. UNECE STANDARD FFV-56: Shallots - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
59. UNECE STANDARD FFV-06: Beans - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
60. UNECE STANDARD FFV-27: Peas - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
61. UNECE STANDARD FFV-04: Asparagus - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
62. UNECE STANDARD FFV-03: Artichokes - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
63. UNECE STANDARD FFV-40: Rhubarb - 2017, UNITED NATIONS New York and Geneva.
64. UN/ECE STANDARDS FOR CUT FLOWERS (AGRI/WP.1/46). Standard for cut flowers (H-1) Revised 1994.
65. UN/ECE STANDARDS FOR CUT FLOWERS (AGRI/WP.1/46). Standard for cut foliage (H-2) Revised 1994.
66. UN/ECE STANDARDS FOR CUT FLOWERS (AGRI/WP.1/46). Standard for fresh cut unifloral roses (H-3) Revised 1994.
67. UN/ECE STANDARDS FOR CUT FLOWERS (AGRI/WP.1/46). Standard for cut unifloral carnations (H-4) Revised 1994.
68. UN/ECE STANDARDS FOR CUT FLOWERS (AGRI/WP.1/46). Standard for multi-floral carnations (H-5) Revised 1994.
69. UN/ECE STANDARDS FOR CUT FLOWERS (AGRI/WP.1/46). Standard for chrysanthemus (H-6) Revised 1994.
70. UN/ECE STANDARDS FOR CUT FLOWERS (AGRI/WP.1/46). Standard for gladioli (H-7) Revised 1994.
71. UN/ECE STANDARDS FOR CUT FLOWERS (AGRI/WP.1/46). Standard for strelitzias (H-8) Revised 1994.
72. United Nation, (2018). SWEET PEPPERS. Explanatory Brochure. New York and Geneva. (преземени фотографии)
73. United Nation, (2013). CHILLI PEPPERS. Explanatory Brochure. New York and Geneva. (преземени фотографии)
74. Hamrick, D. (2003). Ball Redbook, Crop Production. Volume 2, Ball Publishing, Batavia, Illinois, U.S.A.
75. Хаџи Пецова, С. (2017). Цветкарство. Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје, Факултет за земјоделски науки и храна – Скопје.
76. Шилиянова, Е. (2005). Цветарство и цветопроизводство. Дионис, Софија.

ПРИЛОГ - ФОТОГРАФИИ

ДОМАТ



1



2



3

1, 2 и 3 - Тркалезни домати



1



2



3

1, 2 и 3 - Ребрести домати



1

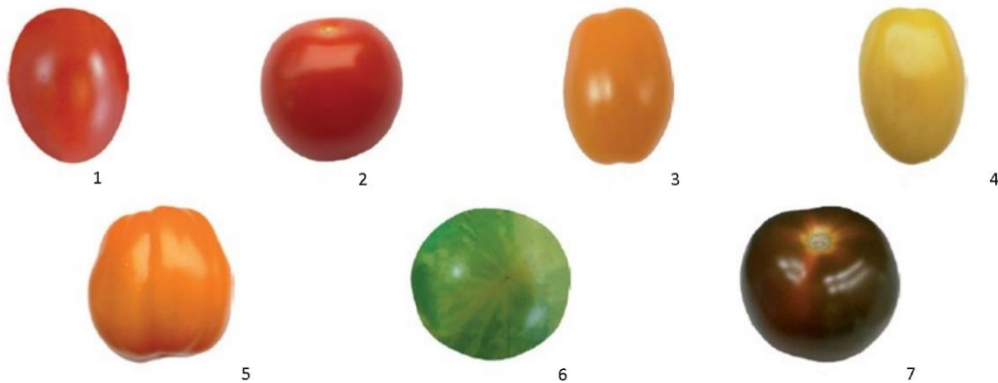


2



3

1, 2 и 3 - Издолжени домати



1-7 - Црешовидни домати



Без повреди:

- 1 - Откината петелка - не е дозволено**
- 2 - Повреда од дршка - не е дозволено**



Здрави

- 1 - Скапување на врвот, надворешен изглед - не е дозволено**
- 2 - Скапување на врвот, пресек - не е дозволено**
- 3 - Скапување на израсток - не е дозволено**



1



2

Физиолошко нарушување поради вишок на вода

1 - Надворешен изглед - не е дозволено

2 - Внатрешен изглед - не е дозволено



1



2



3

Здрави

1 - Phytophthora - не е дозволено

2, 3 - Alternaria - не е дозволено



1



2



3



4

Чисти - Туѓи материи

1 - Чисти - ограничено дозволени за сите класи

2 - Видливи туѓи материи - не е дозволено

3 - Екскременти од гасеници - не е дозволено

4 - „Медена роса“ од белокрылка - не е дозволено



1



2



3

Свежи - губење на свежина дозволено во сите маркетиншки фази

1 - Ограничено дозволено за прва класа

2 - Ограничено дозволено за втора класа

3 - Не е дозволено



1



2



3

Повреди од инсекти

1 - Повреди од гасеници - не е дозволено

2 - Повреди од полжави - не е дозволено

3 - Инсект во плодот, минер на домотот, *Tuta absoluta* Meyrick - не е дозволено



1



2



3



4

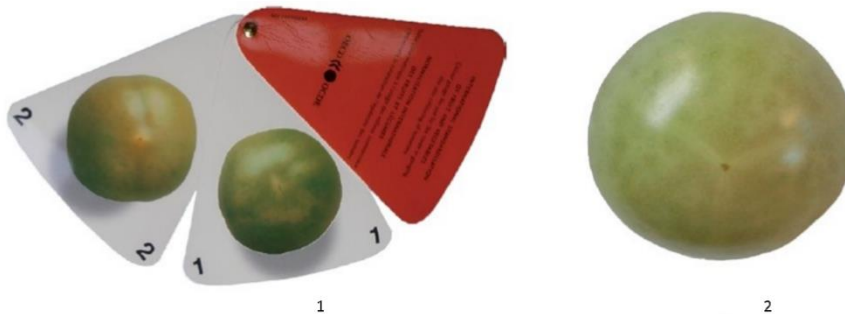
Во текот на испораката дозволено е вретеното на кое се прикачени плодовите да биде помалку зелено и свежо, се додека плодовите се свежи

1 – Екстра класа; 2 - Прва класа; 3 - Втора класа; 4 - Не е дозволено



1

1 - Неправилна форма на ребрести домати. Шуплината е карактеристика на овој тип на домати и не претставува нарушување во развојот - дозволено за сите класи



1

2

Созревање

1 - OECD колор таблица

2 - Видливи знаци на созревање. Ограничено дозволено за сите класи за домати за дозревање (втор стадиум)



1

Созревање

1 - Црешовидни домати во грозд. Униформни во созревањето. Дозволено за сите класи.



1



2



3

Деформации во формата

1 - Ограничено дозволено за екстра класа

2 - Ограничено дозволено за прва класа

3 - Ограничено дозволено за втора класа



1



2



3



4

Деформации во формата

1 - Ограничено дозволено за втора класа

2 - 4 - Вон класа



1



2



3

Неправилна форма - ребрести домати

1-2 - Ограничено дозволено за прва класа

3 - Неправилна форма - дозволено за втора класа



1



2

Неправилна форма - Beef tomato

1 - Ограничено дозволено за прва класа

2 - Промени во формата - ограничено дозволено за втора класа



1



2

Неправилна форма - Издолжени домати

1 - Ограничено дозволено за екстра и прва класа

2 - Ограничено дозволено за втора класа



1



2



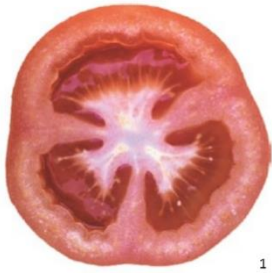
3

Зелен прстен

1 - Жолт прстен - Ограничено дозволено за втора класа

2 - Зелен прстен, надворешен изглед - не е дозволено

3 - Зелен прстен, внатрешен изглед - не е дозволено



1



2

Шупливост

1 - Тркалезен домат - Ограничено дозволено за прва класа, со максимум 1/2 cm помеѓу семето и перикарпот

2 - Тркалезен домат - Ограничено дозволено за втора класа, со максимум 1 cm помеѓу семето и перикарпот



1



2

Промени во обојувањето на чашката

1 - Бledo жолтеникаво обојување на чашката, освен на ливчињата што се зелени - Ограничено дозволено за прва класа

2 - Петелката е скоро жолта, како и дел од ливчињата - дозволено за втора класа



1

3

2

4

Промени на покожицата

1-3 - Промени на покожицата од бумбари при опрашување

2, 3 - Ограничено дозволено за втора класа

4 - Зараснати пукнатини - ограничено дозволено за втора класа



1



2



3

Промени на покожицата

1-3 - Промени на покожицата како резултат на инфекција од *Botrytis* sp.



1



2



3

Повреди на покожицата

1 - Ограничено дозволено за прва класа

2 - Ограничено дозволено за втора класа

3 - Не е дозволено



1



2

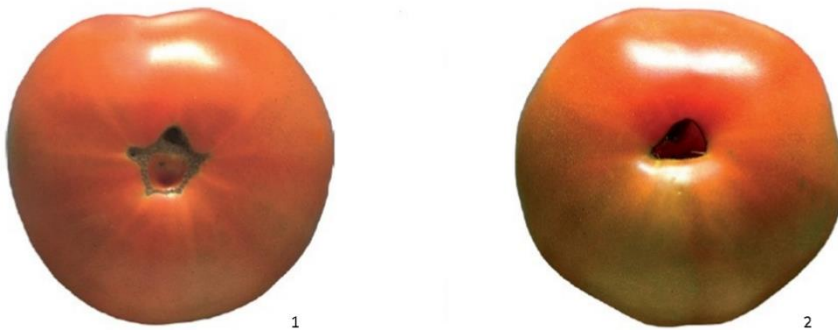
Зараснати пукнатини

1 - Зараснати пукнатини ≤ 1 cm - прва класа

2 - Зараснати пукнатини ≤ 3 cm - втора класа



Изростоци - дозволени само за втора класа



Белег на врвот од плодот

1 - Ограничено дозволено за прва класа

2 - Ограничено дозволено за втора класа



Задрвенување на стигмата

1 - Задрвенување на стигмата - ограничено дозволено за екстра класа

2 - Задрвенување на стигмата $\leq 1 \text{ cm}^2$ - прва класа

3 - Задрвенување на стигмата $\leq 2 \text{ cm}^2$ - втора класа



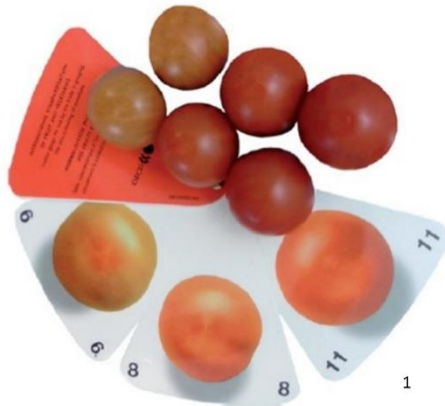
1



2

1 - Шав $\leq 2/3$ од дијаметарот на плодот - ограничено дозволено за прва класа

2 - Шав $> 2/3$ од дијаметарот на плодот - ограничено дозволено за втора класа



1

Униформно обојување

1 - Колор таблица за домати. При рефус пакувани домати дозволени се разлики во 3 степени на зрелост - дозволено за втора класа



1

2

3

4

Презентација во пакување

1 - Ребрести домати - Екстра класа

2 - Тркалезни домати - прва класа

3 - Црешовидни домати во грозд - прва класа

4 - Издолжени домати - втора класа



Обележување на пакувањето

- A - Име и физичка адреса - пакувач**
- B - Контролен знак одобрен од национална власт**
- C - Природа на производ**
- D - Држава на потекло**
- E - Класа**
- F - Димензии**



Обележување на продажно пакување (претпакување)

- A - Име и физичка адреса - пакувач**
- B - Природа на производ**
- C - Држава на потекло**
- D - Класа**
- E - Димензии**

СЛАТКИ ПИПЕРКИ



Фотографија 1
Дефинирање на
производот -
долги слатки
пиперки



Фотографија 2
Дефинирање на
производот -
долги слатки
пиперки



Фотографија 3
Дефинирање на
производот -
долги слатки
пиперки



Фотографија 4
Дефинирање на
производот -
бабури



Фотографија 5
Дефинирање на
производот -
бабури



Фотографија 6
Дефинирање на
производот -
бабури



Фотографија 7
Дефинирање на
производот -
гамби
(доматовидни
пиперки)



Фотографија 8
Минимални
норми:
Неоштетени -
отсуство на чашка
- не е дозволено



Фотографија 9
Минимални
норми:
Неоштетени -
вдлабнувања во
внатрешноста
- не е дозволено



Фотографија 10
Минимални
норми:
Неоштетени -
отвори што
навлегуваат во
внатрешноста
- не е дозволено



Фотографија 11
Минимални
норми:
Неоштетени -
отворени
пукнатинки
- не е дозволено



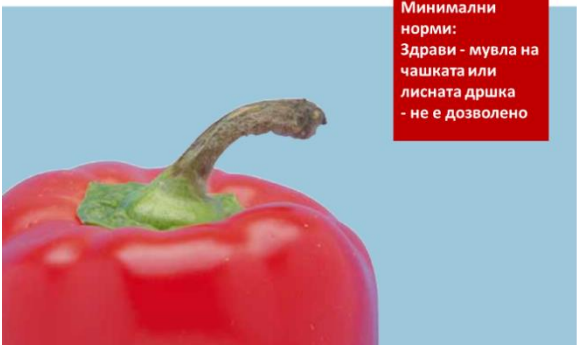
Фотографија 12
Минимални
норми:
Неоштетени -
сериозни прегори
од сонце
- не е дозволено



Фотографија 13
Минимални
норми:
Здрави - мало
скапување
- не е дозволено



Фотографија 14
Минимални
норми:
Здрави - мало
скапување
- не е дозволено



Фотографија 15
Минимални
норми:
Здрави - мувла на
чашката или
лисната дршка
- не е дозволено



Фотографија 16
Минимални
норми:
Здрави - сериозна
дамкавост
- не е дозволено



Фотографија 17
Минимални
норми:
Здрави - сериозни
повреди
- не е дозволено



Фотографија 18
Минимални
норми:
Здрави - сериозни
повреди на врвот
на плодот
- не е дозволено



Фотографија 19
Минимални
норми:
Чисти - траги од
туѓа видлива
материја
- дозволено за
сите класи



Фотографија 20
Минимални
норми:
Чисти - траги од
туѓа видлива
материја
- дозволено за
сите класи



Фотографија 21
Минимални
норми:
Чисти - практично
без туѓа видлива
материја
- ограничено
дозволено за сите
класи



Фотографија 22
Минимални
норми:
Чисти - туѓа
материја
- не е дозволено



Фотографија 23
Минимални
норми:
Чисти - туѓа
материја како
резултат на напад
од лисни вошки
- не е дозволено



Фотографија 24
Минимални
норми:
Со свеж изглед и
цврсти - сериозно
венење
- не е дозволено



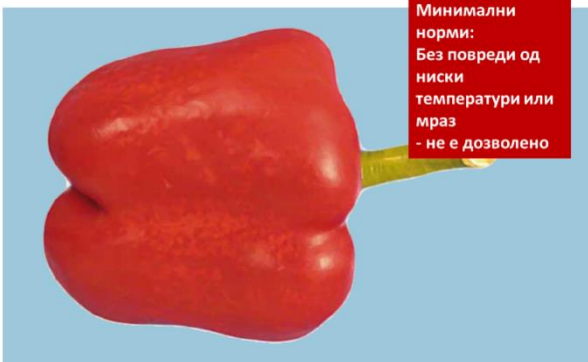
Фотографија 25
Минимални
норми:
Практично без
штетници -
колонија од
инсекти
- не е дозволено



Фотографија 26
Минимални
норми:
Практично без
повреди од
штетници -
надворешен
изглед
- не е дозволено



Фотографија 27
Минимални
норми:
Практично без
повреди од
штетници -
внатрешен изглед
- не е дозволено



Фотографија 28
Минимални
норми:
Без повреди од
ниски
температури или
мраз
- не е дозволено



Фотографија 29
Минимални
норми:
Без повреди од
ниски
температури или
мраз
- не е дозволено



Фотографија 30
Минимални
норми:
Без повреди од
ниски
температури или
мраз
- не е дозволено



Фотографија 31
Минимални
норми:
Без повреди од
ниски
температури или
мраз (внатрешни
повреди)
- не е дозволено



Фотографија 32
Минимални
норми:
Со плодна дршка
која мора да е
уредно исечена, со
целосна чашка



Фотографија 33
Минимални
норми:
Со плодна дршка
која мора да е
уредно исечена, со
целосна
чашка.Плодна
дршка отсечена -
дозволено



Фотографија 34
Минимални
норми:
Со плодна дршка
која мора да е
уредно исечена, со
целосна
чашка.Оштетена
чашка - не е
дозволено



Фотографија 35
Класирање:
Екстра класа на
пиперка .
Карактеристики на
комерцијалниот
тип (долга) - без
повреди



Фотографија 36
Класирање:
Екстра класа.
Многу мали
површински
повреди -
ограничено
дозволени



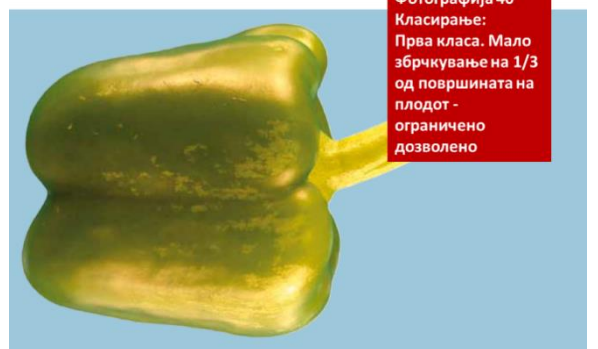
Фотографија 37
Класирање:
Прва класа. Мали
промени во
формата -
ограничено
дозволени



Фотографија 38
Класирање:
Прва класа. Мали
промени во
формата кај долга
пиперка -
ограничено
дозволени



Фотографија 39
Класирање:
Прва класа. Загуба
во свежина на
помалку од 1/3 од
површината на
плодот -
дозволено



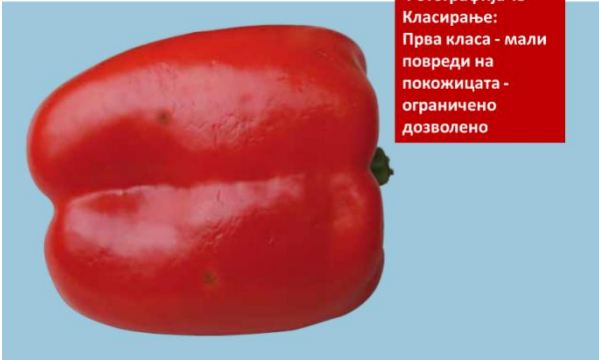
Фотографија 40
Класирање:
Прва класа. Мало
збрчкување на 1/3
од површината на
плодот -
ограничено
дозволено



Фотографија 41
Класирање:
Прва класа. Мали
повреди од трипс.
1/3 од површина
на плод -
ограничено
дозволено



Фотографија 42
Класирање:
Промена на бојата
за време на
созревањето -
дозволено за сите
класи



Фотографија 43
Класирање:
Прва класа - мали
повреди на
покожицата -
ограничено
дозволено



Фотографија 44
Класирање:
Прва класа - мали
повреди на
покожицата,
(гребнатинки) -
ограничено
дозволено



Фотографија 45
Класирање:
Прва класа - мали
повреди на
покожицата, -
ограничено
дозволено



Фотографија 46
Класирање:
Прва класа - мали
повреди на
покожицата, мали
прегори- ограничено
дозволено



Фотографија 47
Класирање:
Прва класа - мали
повреди на
покожицата, од
набивање-
ограничено
дозволено



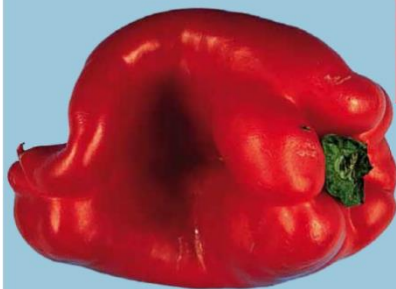
Фотографија 48
Класирање:
Прва класа - мали
повреди на
покожицата, од
набивање-
ограничено
дозволено



Фотографија 49
Класирање:
Прва класа - мали
повреди на
покожицата, на 1/8
од површината -
ограничено
дозволено



Фотографија 50
Класирање:
Прва класа - мали
оштетувања на
плодната дршка -
ограничено
дозволено



Фотографија 51
Класирање:
Втора класа -
промени во
формата -
дозволено



Фотографија 52
Класирање:
Втора класа -
промени во
формата -
дозволено



Фотографија 53
Класирање:
Втора класа -
промени во
формата -
ограничено
дозволено



Фотографија 54
Класирање:
Втора класа -
промени во
формата и развојот
кај долги пиперки -
дозволено



Фотографија 55
Класирање:
Втора класа -
промени во
формата и
развојот кај долги
пиперки -
дозволено



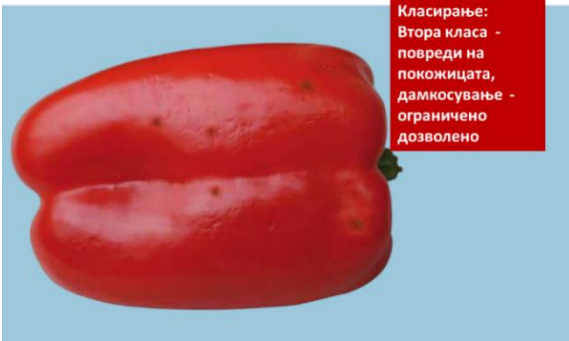
Фотографија 56
Класирање:
Втора класа -
промени во
формата и
развојот кај долги
пиперки -
дозволено



Фотографија 57
Класирање:
Втора класа -
промени во
формата и
развојот кај
бабури- не е
дозволено



Фотографија 58
Класирање:
Втора класа -
повреди од трипс
на 2/3 од вкупна
површина на
плод -
ограничено
дозволено



Фотографија 59
Класирање:
Втора класа -
повреди на
покожицата,
дамкосување -
ограничено
дозволено



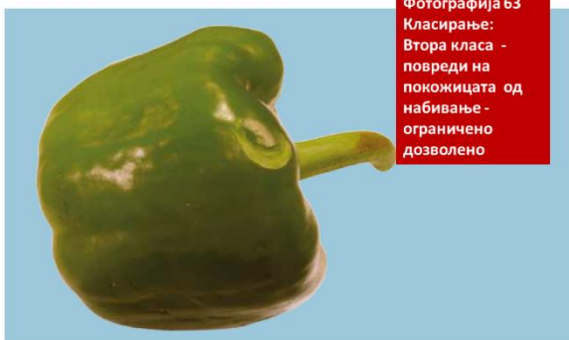
Фотографија 60
Класирање:
Втора класа -
повреди на
покожицата од
гребење до 2,5
cm² - ограничено
дозволено



Фотографија 61
Класирање:
Втора класа -
повреди на
покожицата
(лузни и
гребнатинки) -
ограничено
дозволено



Фотографија 62
Класирање:
Втора класа -
повреди на
покожицата
(прегори) -
ограничено
дозволено



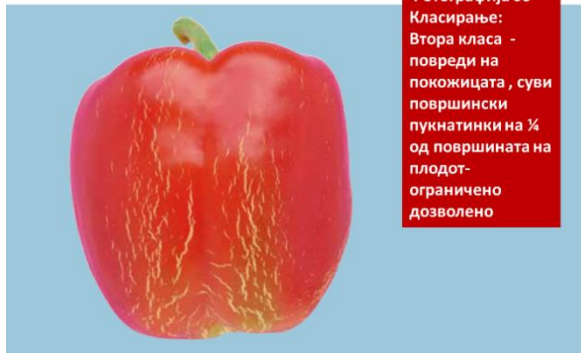
Фотографија 63
Класирање:
Втора класа -
повреди на
покожицата од
набивање -
ограничено
дозволено



Фотографија 64
Класирање:
Втора класа -
повреди на
покожицата суви
дефекти -
ограничено
дозволено



Фотографија 65
Класирање:
Втора класа -
повреди на
покожицата,
повреди од
штетници-
ограничено
дозволено



Фотографија 66
Класирање:
Втора класа -
повреди на
покожицата, суви
површински
пукнатинки на ¼
од површината на
плодот-
ограничено
дозволено



Фотографија 67
Класирање:
Втора класа -
повреди на
покожицата,
пукнатини и
гребнатинки
околу чашката -
ограничено
дозволено



Фотографија 68
Класирање:
Втора класа -
повреди на врвот
на плодот -
ограничено
дозволено



Фотографија 69
Класирање:
Втора класа -
збрчкување -
ограничено
дозволено



Фотографија 70
Класирање:
Втора класа -
повреди на
плодната дршка
и чашката -
дозволено



Фотографија 71
Класирање:
Втора класа -
повреди на
плодната дршка
и чашката -
оштетување на
чашката -
ограничено
дозволено



Фотографија 72
Класирање:
Втора класа -
повреди на
плодната дршка
и чашката -
ограничено
дозволено



Фотографија 73
Класирање:
Втора класа -
повреди на
плодната дршка
и чашката -
ограничено
дозволено



Фотографија 74
Изглед:
„Униформност“ -
долги пиперки
униформни во
боја и димензии
од Прва класа



Фотографија 75
Изглед:
„Униформност“ -
прифатливо
обојување на
пиперки од
„Екстра“ и Прва
класа



Фотографија 76
Изглед:
„Униформност“ -
мешавина од
различни бои на
слатки пиперки
во исто
пакување



Фотографија 77
Изглед:
„Униформност“ -
мешавина од слатки
пиперки од
различни бои од ист
тип во продажно
пакување



Фотографија 78
Изглед:
„Униформност“ -
мешавина од слатки
пиперки од
различни бои и
типови во исто
пакување



Фотографија 79
Изглед:
„Униформност“ -
Прва класа уредна
презентација



Фотографија 80
Изглед:
„Униформност“ -
Втора класа уредна
презентација



Фотографија 81
Изглед:
„Пакување“ -
продажно
пакување од мини
слатки пиперки



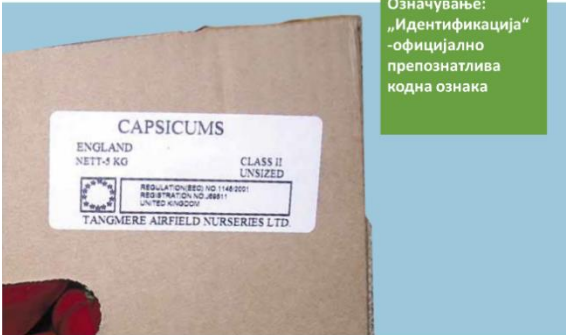
Фотографија 82
Изглед:
„Пакување“ -
продажна единица



Фотографија 83
Означување:
„Идентификација“
- пакувач и/или
доставувач адреса



Фотографија 84
Означување:
„Идентификација“
-локален код за
димензии,
опционално



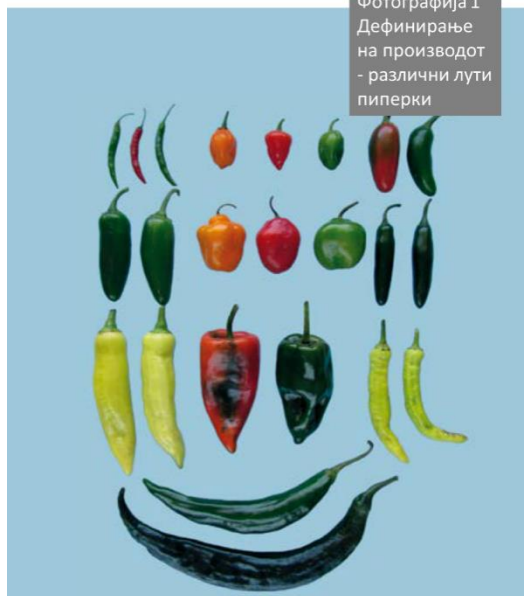
Фотографија 85
Означување:
„Идентификација“
-официјално
препознатлива
кодна ознака



Фотографија 86
Означување:
„Природа на
производот“ -
продажно
пакување со
различно потекло

ЛУТИ ПИПЕРКИ

Фотографија 1
Дефинирање
на производот
- различни лут
пиперки



Фотографија 2
Дефинирање на
производот -
Capsicum annuum
комерцијален
тип Jalapeño



Фотографија 3
Дефинирање на
производот -
Capsicum baccatum
Brazilian Starfish



Фотографија 4
Дефинирање на
производот -
Capsicum chinense,
Комерцијален тип
Habanero



Фотографија 5
Дефинирање на
производот -
Capsicum chinense,
Комерцијален тип
Scotch Bonnet





Фотографија 6
Дефинирање на
производот -
Capsicum
frutescens,
Комерцијален тип
Tabasco



Фотографија 7
Дефинирање на
производот -
Capsicum
pubescens,
Комерцијален тип
Manzano



Фотографија 8
Минимални норми:
неоштетени -
недостаток од
плодна дршка и
чашка - ограничено
дозволено за сите
класи



Фотографија 9
Минимални норми:
неоштетени -
недостаток од
плодна дршка и
чашка, оштетен
перикарп - не е
дозволено



Фотографија 10
Минимални норми:
неоштетени -
отворени
пукнатини -
не е дозволено



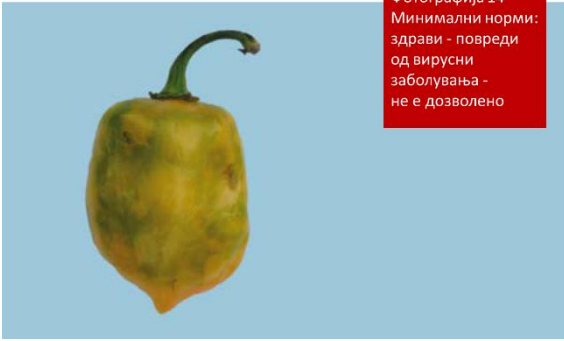
Фотографија 11
Минимални норми:
неоштетени -
исечок или
отворена
пукнатинка -
не е дозволено



Фотографија 12
Минимални норми:
здрави - почеток на
скапување -
не е дозволено



Фотографија 13
Минимални норми:
здрави - мувла на
покожица (лево) и
на чашка (десно) -
не е дозволено



Фотографија 14
Минимални норми:
здрави - повреди
од вирусни
заболувања -
не е дозволено



Фотографија 15
Минимални норми:
здрави - сериозни
набивања -
не е дозволено



Фотографија 16
Минимални норми:
здрави - сериозни
прегори од сонце -
не е дозволено



Фотографија 17
Минимални
норми: чисти -
мали остатоци од
прашина -
дозволено во сите
класи



Фотографија 18
Минимални норми:
чисти - мали
остатоци од
прашина околу
чашката -
Ограничено
дозволено во сите
класи



Фотографија 19
Минимални норми:
чисти - вишок на
почва -
не е дозволено



Фотографија 20
Минимални норми:
чисти - значителен
вишок на туѓи
материи -
не е дозволено



Фотографија 21
Минимални норми:
без штетници -
колонија од
инсекти -
не е дозволено



Фотографија 22
Минимални норми:
без повреди од
штетници -
дупчиња од
штетници -
не е дозволено



Фотографија 23
Минимални норми:
практично без
повреди од
штетници -
не е дозволено



Фотографија 24
Минимални норми:
без повреди од
штетници -
не е дозволено



Фотографија 25
Минимални норми:
со свеж изглед -
сериозно
збрчкување и сува
плодна дршка -
не е дозволено



Фотографија 26
Минимални норми:
со свеж изглед -
сува и потемнета
чашка и/или плодна
дршка -
не е дозволено



Фотографија 27
Минимални норми:
без повреди од
ниска и/или висока
температура -
повреди од ладно -
не е дозволено



Фотографија 28
Минимални норми:
без повреди од
ниска и/или висока
температура -
повреди од топло -
не е дозволено



Фотографија 29
Класирање:
Екстра класа ,
карактеристики на
S. annuum ,
комерцијален тип
Ancho - без повреди



Фотографија 30
Класирање:
Екстра класа ,
карактеристики на
C. annuum ,
комерцијален тип
Jalapeño - без
повреди



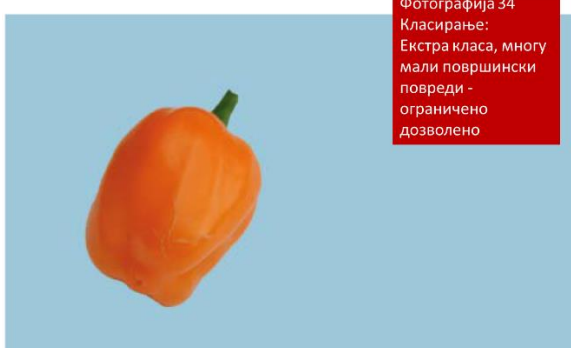
Фотографија 31
Класирање:
Екстра класа ,
карактеристики на
C. annuum ,
комерцијален тип
X'catik - без повреди



Фотографија 32
Класирање:
Екстра класа ,
карактеристики на
C. chinense ,
комерцијален тип
Habanero - без
повреди



Фотографија 33
Класирање:
Екстра класа, многу
мали површински
повреди -
ограничено
дозволено



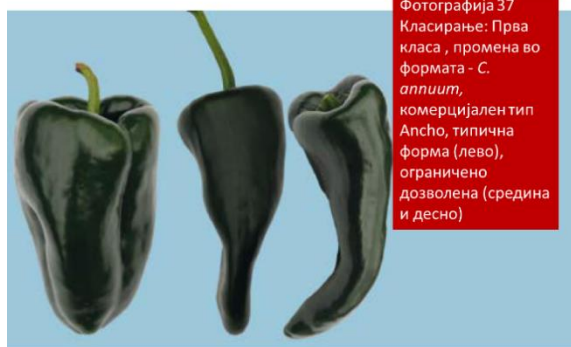
Фотографија 34
Класирање:
Екстра класа, многу
мали површински
повреди -
ограничено
дозволено



Фотографија 35
Класирање:
Екстра класа ,
промена во боја
како резултат на
созревавање -
дозволено за сите
класи



Фотографија 36
Класирање:
Екстра класа ,
промена во боја
како резултат на
созревавање -
дозволено за сите
класи



Фотографија 37
Класирање: Прва
класа , промена во
формата - *C.*
annuum ,
комерцијален тип
Апшо, типична
форма (лево),
ограничено
дозволена (средина
и десно)



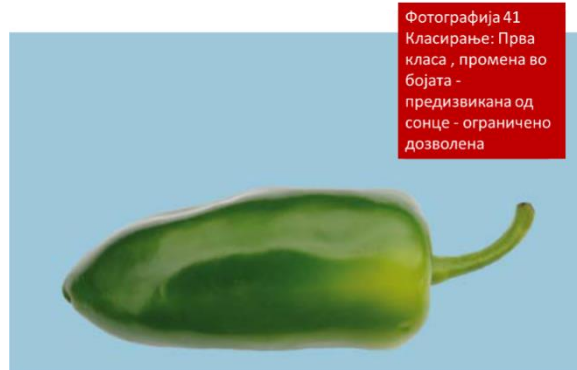
Фотографија 38
Класирање: Прва
класа , промена во
формата - *C. annuum*,
комерцијален тип
Jalapeño, типична
форма (лево),
ограничено
дозволена (десно)



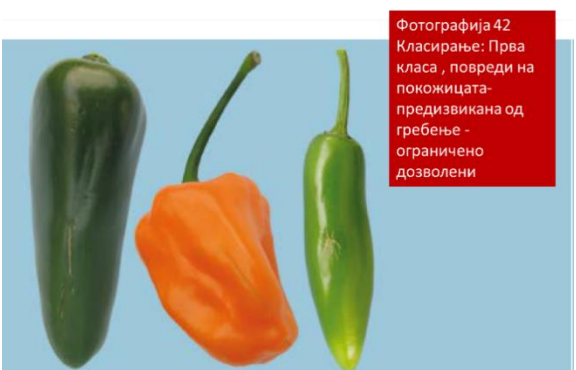
Фотографија 39
Класирање: Прва
класа , промена во
формата - *C. annuum*,
комерцијален тип
X'catik, типична
форма (лево),
ограничено
дозволена (десно)



Фотографија 40
Класирање: Прва
класа , промена во
формата - *C. annuum*,
комерцијален тип
Prik-Chee-Fah,
типична форма
(лево), ограничено
дозволена (десно)



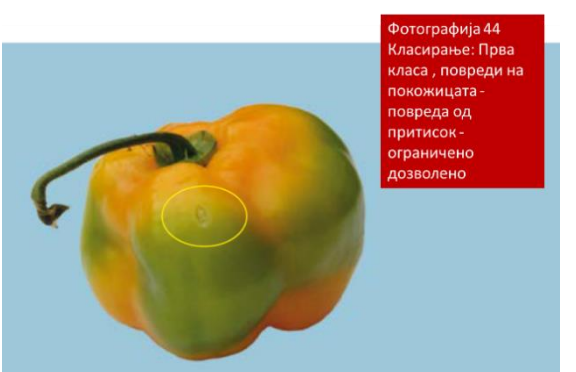
Фотографија 41
Класирање: Прва
класа , промена во
бојата -
предизвикана од
сонце - ограничено
дозволена



Фотографија 42
Класирање: Прва
класа , повреди на
покожицата -
предизвикана од
гребење -
ограничено
дозволени



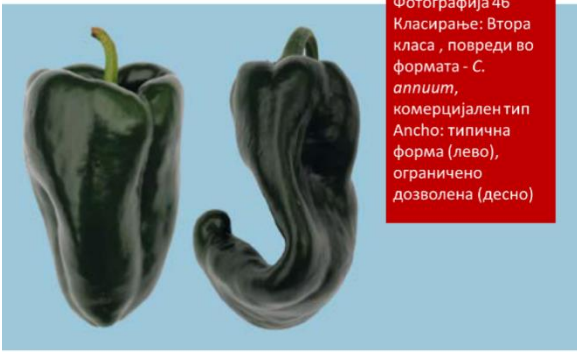
Фотографија 43
Класирање: Прва
класа , повреди на
покожицата -
површински
пукнатинки -
ограничено
дозволени



Фотографија 44
Класирање: Прва
класа , повреди на
покожицата -
повреда од
притисок -
ограничено
дозволено



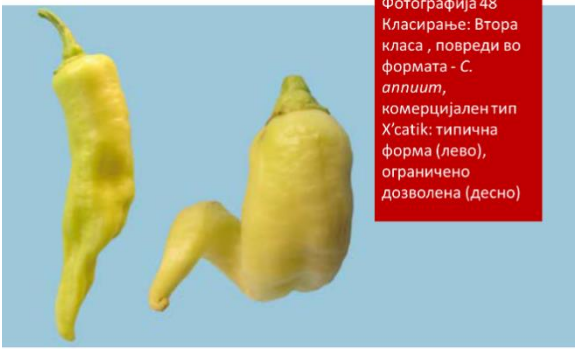
Фотографија 45
Класирање: Прва
класа , повреди на
плодната дршка -
ограничено
дозволено



Фотографија 46
Класирање: Втора
класа , повреди во
формата - *C. annuum*,
комерцијален тип
Ancho: типична
форма (лево),
ограничено
дозволена (десно)



Фотографија 47
Класирање: Втора
класа , повреди во
формата - *C. annuum*,
комерцијален тип
Jalapeño: типична
форма (лево),
ограничено
дозволена (десно)



Фотографија 48
Класирање: Втора
класа , повреди во
формата - *C. annuum*,
комерцијален тип
X'satik: типична
форма (лево),
ограничено
дозволена (десно)



Фотографија 49
Класирање: Втора
класа , повреди во
формата - *C. annuum*,
комерцијален тип
Prik-Chee-Fah:
типична форма
(лево), ограничено
дозволена (десно)



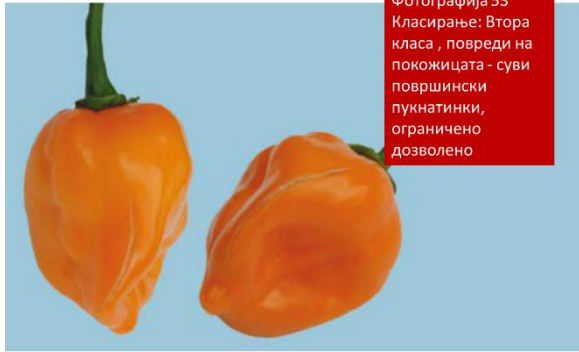
Фотографија 50
Класирање: Втора
класа , повреди во
формата - *C. chinense*,
комерцијален тип
Navalago: типична
форма (лево),
ограничено
дозволена (десно)



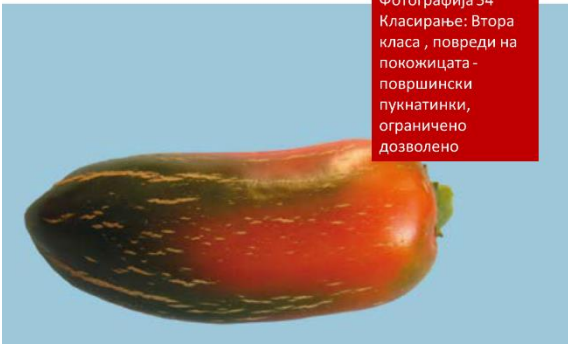
Фотографија 51
Класирање: Втора
класа , промени во
обојувањето -
предизвикано од
сонце, ограничено
дозволено



Фотографија 52
Класирање: Втора
класа , повреди на
покожницата - од
гребење и лузни,
ограничено
дозволено



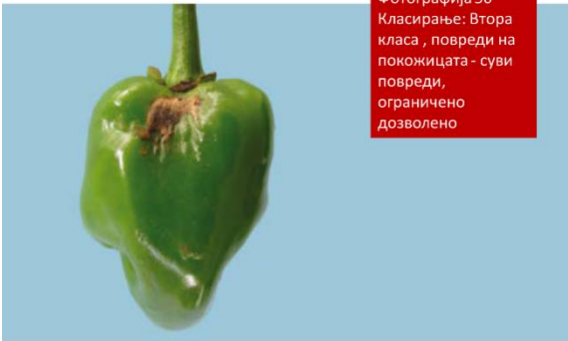
Фотографија 53
Класирање: Втора
класа , повреди на
покожницата - суви
површински
пукнатинки,
ограничено
дозволено



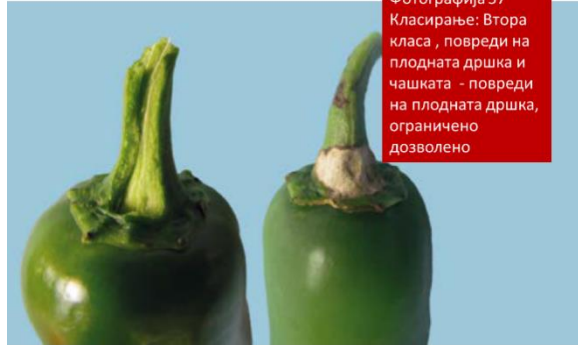
Фотографија 54
Класирање: Втора
класа , повреди на
покожицата -
површински
пукнатинки,
ограничено
дозволено



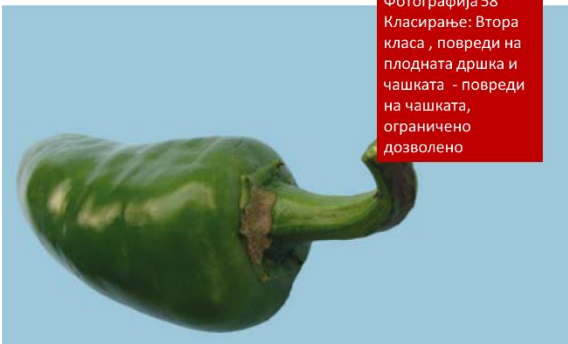
Фотографија 55
Класирање: Втора
класа , повреди на
покожицата - од
набивање,
ограничено
дозволено



Фотографија 56
Класирање: Втора
класа , повреди на
покожицата - суви
повреди,
ограничено
дозволено



Фотографија 57
Класирање: Втора
класа , повреди на
плодната дршка и
чашката - повреди
на плодната дршка,
ограничено
дозволено



Фотографија 58
Класирање: Втора
класа , повреди на
плодната дршка и
чашката - повреди
на чашката,
ограничено
дозволено



Фотографија 59
Класирање: Втора
класа , недостаток
на свежина на
плодната дршка и
чашката -
ограничено
дозволено



Фотографија 60
Димензии:
Утврдување на
должината или
дијаметарот на лут
пиперки



Фотографија 61
Изглед:
Униформност -
Набанего лут
пиперки во
согласност со
„ЕКСТРА“ класа



Фотографија 62
Изглед:
Униформност -
Manzapo луте
пиперки во
согласност со
„Екстра“ класа



Фотографија 63
Изглед:
Униформност -
Jalapeño луте
пиперки во
согласност со Прва
класа



Фотографија 64
Изглед:
Униформност -
Habanero луте
пиперки во
согласност со
Втора класа



Фотографија 65
Изглед:
Униформност -
мешавина од
различни бои на
ист комерцијален
тип Habanero во
продажно
пакување



Фотографија 66
Изглед:
Униформност -
мешавина од
различни
комерцијални
типови во продажно
пакување



Фотографија 67
Изглед: Пакување -
луте пиперки во
продажно
пакување



Фотографија 68
Означување:
пример за
означување
испечатено на
пакувањето



Фотографија 69
Означување:
пример за
означување на
лутината во
мешавина од
различни
комерцијални
типови

РАН И СЕЗОНСКИ КОМПИР



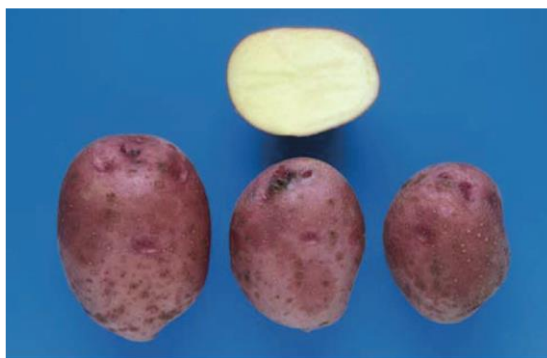
Фотографија 1
Дефинирање на производот - сорта со кафена покожица, жолто месо и овална форма



Фотографија 2
Дефинирање на производот - сорта со кафена покожица, бело месо и тркалезна форма



Фотографија 3
Дефинирање на производот - сорта со црвена покожица, жолто месо и овална форма



Фотографија 4
Дефинирање на производот - сорта со црвена покожица, бело месо и тркалезна форма



Фотографија 5
Дефинирање на производот - сорта со кафена покожица, жолто месо и издолжено-овална форма



Фотографија 6
Дефинирање на производот - сорта со виолетова покожица, виолетово месо и издолжено-овална форма



Фотографија 7
Минимални норми: неоштетени, не се дозволени оштетени клубени



Фотографија 8
Минимални норми: здрави, не е дозволено надворешно и внатрешно суво гниење



Фотографија 9
Минимални норми: здрави, не е дозволено надворешно и внатрешно суво гниење



Фотографија 10
Минимални норми: здрави, *Phytophthora infestans* надворешен и внатрешен изглед - не е дозволено



Фотографија 11
Минимални норми: практично чисти - дозволено



Фотографија 12
Минимални норми: практично чисти - ограничено дозволено



Фотографија 13
Минимални норми: практично чисти - клубени со почва не се дозволени



Фотографија 14
Минимални норми: цврсти - збрчкани клубени не се дозволени



Фотографија 15
Минимални норми: надворешни повреди - кафени дамки како резултат на топлина не се дозволени



Фотографија 16
Минимални норми: надворешни повреди - пукнатини што надминуваат 4 mm во длабочина не се дозволени



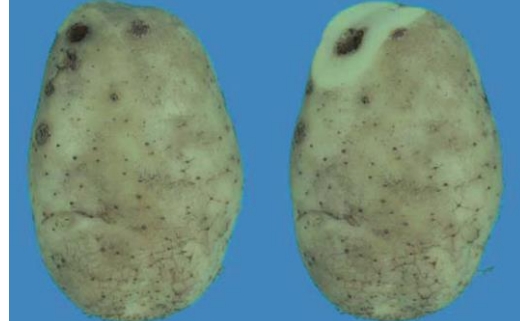
Фотографија 17
Минимални норми: надворешни повреди - пукнатини што не надминуваат 4 mm во длабочина се дозволени



Фотографија 18
Минимални норми: надворешни повреди - пукнатини што надминуваат 4 mm во длабочина не се дозволени



Фотографија 19
Минимални норми: надворешни повреди - повреди од компиров молец (*Phthorimea operculella* Zell.) што надминуваат 4 mm во длабочина не се дозволени



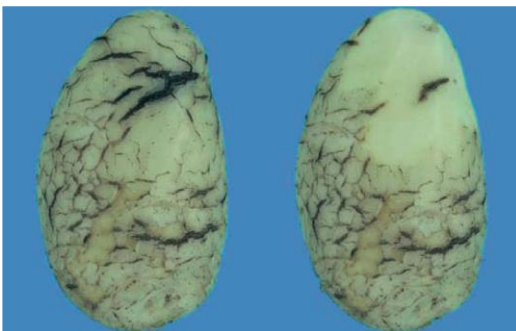
Фотографија 20
Минимални норми: надворешни повреди - оштетувања од полжави подлабоки од 4 mm не се дозволени



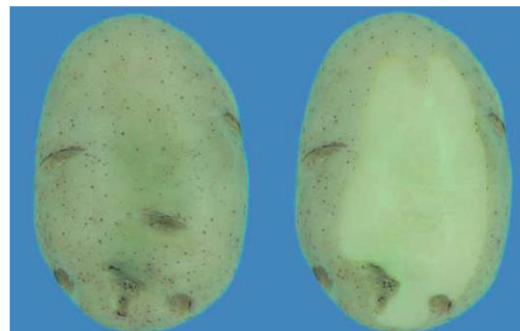
Фотографија 21
Минимални норми: надворешни повреди - оштетувања од глодари подлабоки од 4 mm не се дозволени



Фотографија 22
Минимални норми: надворешни повреди - грубост на постојаната што не надминува 4 mm во длабочина е дозволено



Фотографија 23
Минимални норми: надворешни повреди - грубост на постојаната што надминува 4 mm во длабочина не е дозволено



Фотографија 24
Минимални норми: зелено обојување што не надминува 1/8 од површината на клубенот и што се отстранува со нормално лупење е дозволено



Фотографија 25
Минимални норми: зелено обојување што надминува 1/8 од површината на клубенот и што не се отстранува со нормално лупење не е дозволено



Фотографија 26
Минимални норми: зелено обојување што не надминува 1/8 од површината на клубенот и што не се отстранува со нормално лупење не е дозволено



Фотографија 27
Минимални норми: зелено обојување што не надминува 1/8 од површината на клубенот и што не се отстранува со нормално лупење не е дозволено



Фотографија 28
Минимални норми: дозволена е мала деформација на клубенот



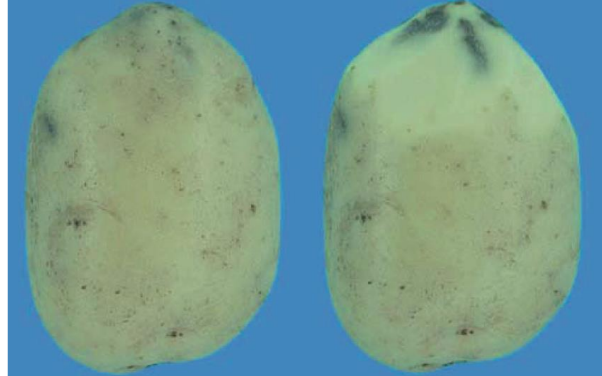
Фотографија 29
Минимални норми: ограничено дозволена деформација на клубенот



Фотографија 30
Минимални норми: сериозна деформација на клубенот не е дозволена



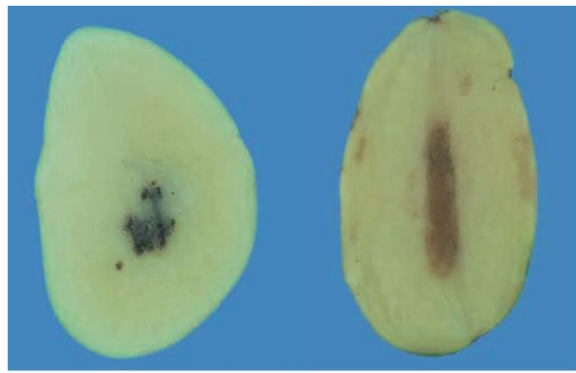
Фотографија 31
 Минимални норми: здрави - не се дозволени сериозни оштетувања од *Rhizoctonia*



Фотографија 32
 Минимални норми: не се дозволени црни субепидермални дамки што надминуваат 5 mm во длабочина кај сезонските коири



Фотографија 33
 Минимални норми: не се дозволени црни субепидермални дамки што надминуваат 5 mm во длабочина кај сезонските коири



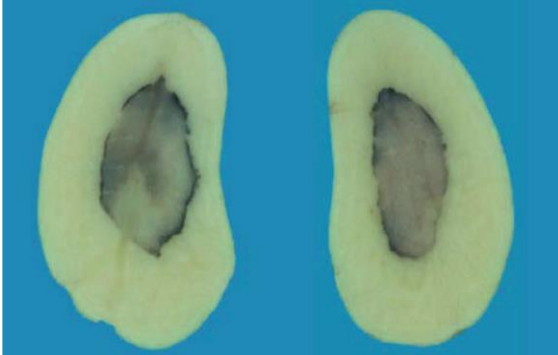
Фотографија 34
 Минимални норми: здрави - дамки од 'рѓа не се дозволени



Фотографија 35
 Минимални норми: здрави - дамки од 'рѓа не се дозволени



Фотографија 36
 Минимални норми: не е дозволено шупливо срце



Фотографија 37
Минимални норми: не е дозволено црно срце



Фотографија 38
Минимални норми: не е дозволена стакливост



Фотографија 39
Минимални норми: здрави - прстенеста некроза на клубените предизвикана од вирусот на шушкавост на тутунот, не е дозволена



Фотографија 40
Минимални норми: здрави - не е дозволена длабока компирова краста што достигнува длабочина од 2 mm, па и повеќе, кај сезонските компири



Фотографија 41
Минимални норми: здрави - обична компирова краста што надминува 2 mm, па и повеќе, кај сезонските компири не е дозволена



Фотографија 42
Минимални норми: здрави - обична компирова краста што покрива четвртина од површината на клубенот - ограничено дозволена



Фотографија 43
Минимални норми: здрави - обична компирова краста што покрива повеќе од четвртина од површината на клубенот - не е дозволена



Фотографија 44
Минимални норми: не се дозволени повреди од измрзнување



Фотографија 45
Минимални норми: не се дозволени повреди од мраз - надворешен изглед



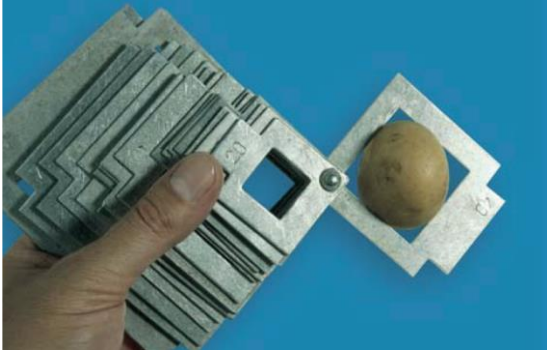
Фотографија 46
Минимални норми: не се дозволени повреди од мраз - внатрешен изглед



Фотографија 47
Минимални норми - дозволено е делумно отсуство на лушпата кај младите, рани компири



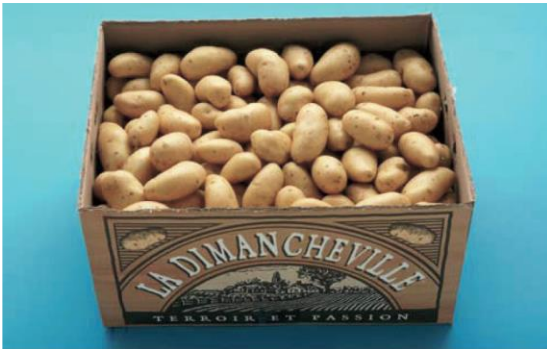
Фотографија 48
Минимални норми - не се дозволени проникнати компири каде што никулците надминуваат должина од 3 mm



Фотографија 49
Димензии - метод за утврдување на големина на клубените со помош на квадратна мрежа



Фотографија 50
Изглед - презентација на компирот во претпакувања, продажни пакувања



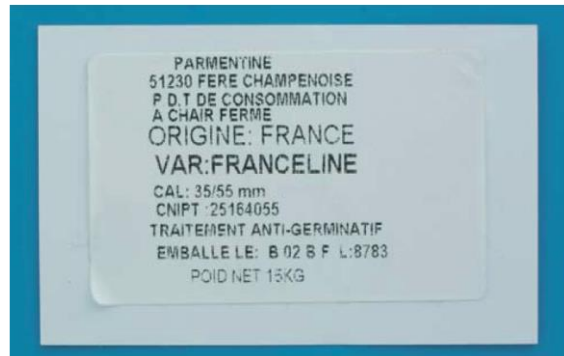
Фотографија 51
Изглед - презентација на компирот во рефус во пакет



Фотографија 52
Изглед - презентација на компирот во рефус во голема торба и дрвени сандаци



Фотографија 53
Пример за означување на пакувањето



Фотографија 54
Пример за обележување на етикетата

КРАСТАВИЦА



Фотографија 1
Најчести типови на краставица
одгледувани во заштитени простори



Фотографија 2
Тип на краставица најчесто
одгледувани на отворено



Фотографија 3
Типови на краставица што не се
вклучени во стандардот, корнишони



Фотографија 4
„Неоштетени“ - повреди од
отстранување на петелка не се
дозволен



Фотографија 5
„Неоштетени“ - пукнатини не се
дозволен



Фотографија 6
„Неоштетени“ – повреди од набивање
не се дозволен



Фотографија 7
Здрави - повреди од *Didymella bryoniae*, надворешен и внатрешен изглед - не се дозволени



Фотографија 8
Здрави - повреди од красти предизвикани од *Cladosporium cicuterinum* не се дозволени



Фотографија 9
Здрави - вирусно заболување не е дозволено



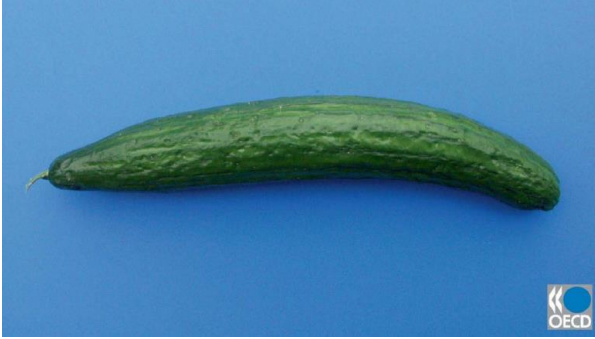
Фотографија 10
Здрави - повреди од бело гниење (*Sclerotinia sclerotiorum*) не се дозволени



Фотографија 11
Здрави - повреди од сиво гниење на врвот од плодот (*Botrytis cinerea*) не се дозволени



Фотографија 12
Здрави - излучувања од плодот не се дозволени



Фотографија 13
Минимални норми: повреди од ладно,
не се дозволени



Фотографија 14
Чисти - без видлива туѓа материја



Фотографија 15
Чисти - присуство на почва, не е
дозволено



Фотографија 16
Чисти - туѓа материја, не е
дозволено



Фотографија 17
Свежи и цврсти - жолто обезбојување
како резултат на недостаток на
свежина, не е дозволено



Фотографија 18
Свежи и цврсти - збрчкани
краставици, не е дозволено



Фотографија 19
Без оштетувања предизвикани од
штетници - штета од полжави, не е
дозволено



Фотографија 20
„Доволно развиена краставица“ не
се дозволени неразвиени краставици



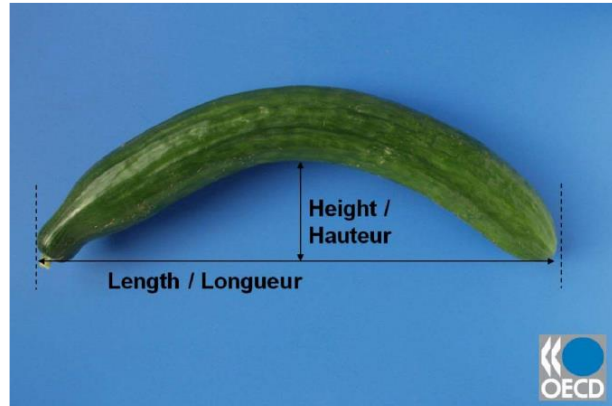
Фотографија 21
 Плодовите доволно развиени, но
 семињата мора да бидат меки -
 краставици со цврсто семе, не се
 дозволени



Фотографија 22
 Совршени краставици со правилна
 форма практично прави екстра класа



Фотографија 23
 Врв: практично прави
 Средина: ограничено дозволено за
 екстра и прва класа
 Дно: ограничено дозволено за втора
 класа



Фотографија 24
 Дијаграм како да се измери
 височината на лакот



Фотографија 25
 "Многу мали површински
 деформации" ограничено дозволено
 за екстра класа



Фотографија 26
 „Мала неправилност во формата“ мала
 деформација ограничено дозволено за
 прва класа



Фотографија 27
 Дobar квалитет на краставица -
 краставици прилично добро
 обликувани и практично прави за
 прва класа



Фотографија 28
 „Мала неправилност во формата“ мала
 деформација, која не е предизвикана
 како резултат на формирање семе;
 Надворешен и внатрешен изглед -
 ограничено дозволено за прва класа



Фотографија 29
 „Мали промени во бојата“ поради
 покривање од лист во текот на
 порастот - ограничено дозволено за
 прва класа



Фотографија 30
 „Мали повреди на постожицата“ поради
 триење - ограничено дозволено за прва
 класа



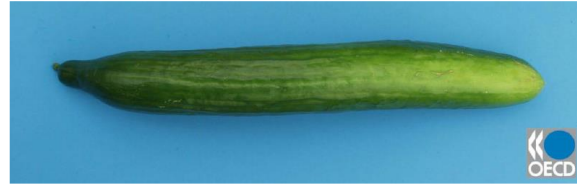
Фотографија 31
 „Мала повреди на постожицата“
 поради напад од трипс - ограничено
 дозволено за прва класа



Фотографија 32
 „Мали повреди на постожицата“,
 зараснати пукнатини - ограничено
 дозволени за прва класа



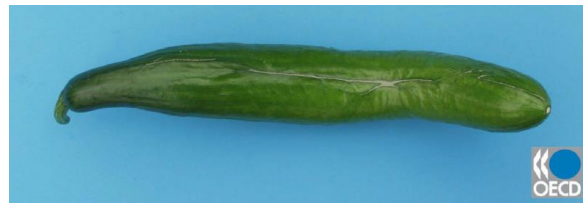
Фотографија 33
„Промени во формата“ деформирани краставици - ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 34
„Промени во бојата“ - дозволено е една третина од површината на плодот со промена во обојувањето за втора класа



Фотографија 35
„Повреди на покожицата“ поради триење - ограничено дозволено за втора класа



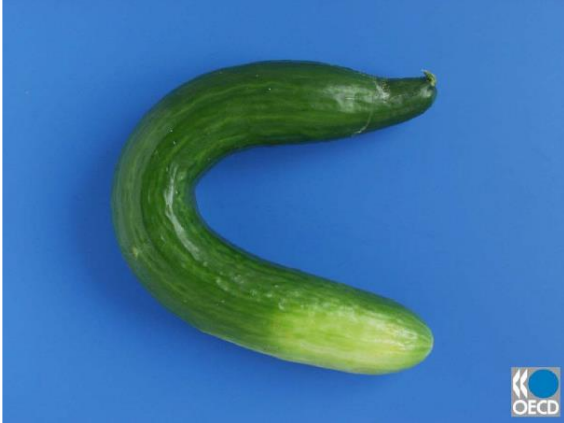
Фотографија 36
„Повреди на покожицата“ поради напад од трипс - ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 37
„Повреди на покожицата“, зараснати пукнатини - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 38
„Крива краставица“ - дозволено е само доколку се пакува одделно за втора класа



Фотографија 39
„Крива краставица“ и мало обезбојување - ограничено дозволено за втора класа



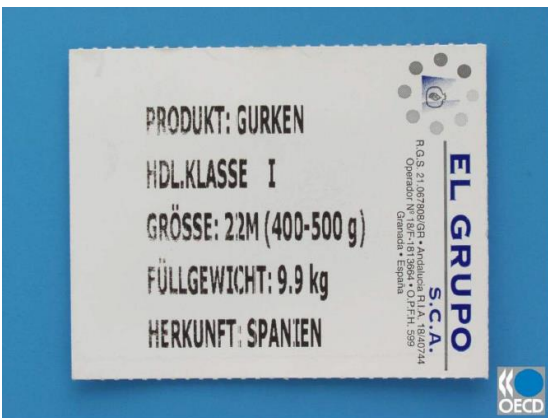
Фотографија 40
Изглед: многу внимателна презентација - екстра класа



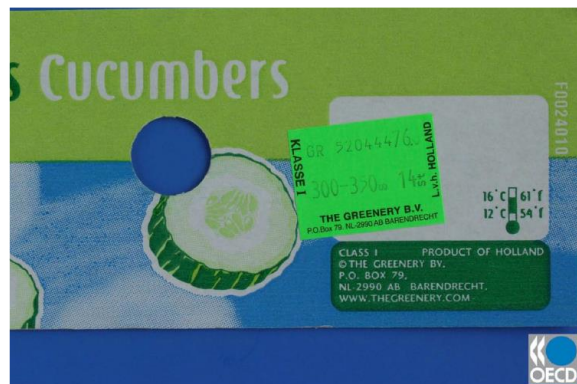
Фотографија 41
Изглед: многу внимателна презентација - прва класа



Фотографија 42
Изглед: многу внимателна презентација - втора класа



Фотографија 43
Пример за означување на етикета



Фотографија 44
Пример за означување на амбалажа

ЛУБЕНИЦА



Фотографија 1
Дефинирање на производот: кримсон свит („Crimson Sweet“) тип на лубеница



Фотографија 2
Дефинирање на производот: Триплоидна бeссeмeнa лубeницa



Фотографија 3
Дефинирање на производот: шугар бејби („Sugar Baby“) тип на лубеница



Фотографија 4
Дефинирање на производот: Мини лубеница



1

2



Фотографија 5
Дефинирање на производот:
1 - Лубеница со црвен перикарп
2 - Лубеница со жолт перикарп



1

2



Фотографија 6
Минимални норми: нештетени
1, 2 Механички повреди за време на берба - не се дозволени (вон класа)



1

2



Фотографија 7

Минимални норми: нештетени

1 - Физички повреди за време на пораст - не се дозволени

2 - Физички повреди после бербата - не се дозволени



1

2

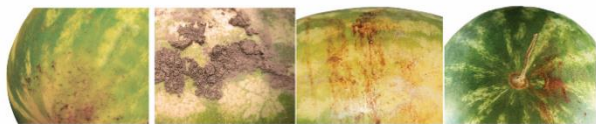
3



Фотографија 8

Минимални норми: здрави

1 - 3 Скапување на плодовите и перикарпот не е дозволено



1

2

3

4



Фотографија 9

Минимални норми: здрави

Заболени плодови - не се дозволени



Фотографија 10

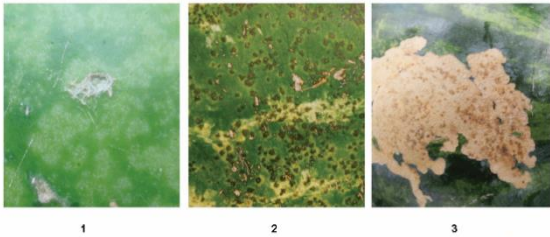
Минимални норми: чисти

1 - Практично чисти, ограничено дозволено

2 - Сериозно присуство на почва - не е дозволено

3 - Протекување на сок од плодовите - не е дозволено

4 - Присуство на туѓи материи – не е дозволено



1

2

3



Фотографија 11

Минимални норми: практично без штетници

1, 2, 3 - Повреди на плодовите од штетници - не се дозволени



1

2



Фотографија 12

Минимални норми: практично без повреди предизвикани од штетници

1 - Повреди од животни - не се дозволени



1

2

3

4

5



Фотографија 13

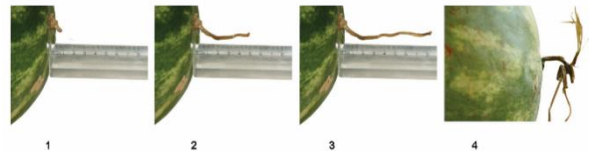
Минимални норми: развој и зрелост

1 - Недоволно развиен плод - не е дозволен

2 - Недоволно зрел плод со пукнатини во внатрешноста - не е дозволен

3, 4 - Зрели плодови со рефрактометриски индекс еднаков или поголем од 8°Brix

5 - Презрел плод - не е дозволен



1

2

3

4



Фотографија 14

Класирање - должина на плодна дршка

1 - Плодна дршка помала од 5 cm - дозволена

2 - Плодна дршка од 5 cm - дозволена

3 - Плодна дршка поголема од 5 cm - ограничено дозволена за втора класа

4 - Плодна дршка со дел од растението - не е дозволена



Фотографија 15

Класирање - промени во формата
1, 3 - Типична форма за прва класа
2, 4 - Мали промени во формата - ограничено дозволени за прва класа
5, 6, 7, 8 - Промени во формата кај втора класа
9, 10 - Сериозни промени во формата – не се дозволени



Фотографија 16

Класирање - промени во бојата
1, 2 - Нормално обојување на кората за прва класа
3, 4 - Мали промени во обојувањето на кората - ограничено дозволени за прва класа
5 - Поголеми промени во обојувањето на кората - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 17

Класирање - обезбојување на кората
1, 2 - Бledo обојување на плодовите од лубеница што биле во контакт со почвата за време на порастот не се смета за недостаток



Фотографија 18

Класирање - површински пукнатини
1 - Мали заздрави површински пукнатини, ограничено дозволени за прва класа
2, 3 - Заздрави површински пукнатини, ограничено дозволени за втора класа
4 - Отворени пукнатини - не се дозволени



Фотографија 19
Класирање - повреди на кората
1, 2, 3 - Повреди на кората што не надминуваат 1/16 од површината на плодот за прва класа
4, 5, 6 - Повреди на кората што не надминуваат 1/8 од површината на плодот за втора класа



Фотографија 20
Димензии - униформност во пакувањето



1



2



Фотографија 21
Униформност за прва класа
1,2 - Униформност во форма и боја



1



2



Фотографија 22
Изглед – униформност за втора класа



Фотографија 23
Изглед - соодветно пакување



Фотографија 24
Изглед - пакување, етикети, стикери
1 - Пакувањето мора да биде без туѓи материји
2 - Етикети со трговските спецификации - без токсично мастило или лепак
3 - Кога ќе се отстранат стикерите не смеат да оставаат видливи траги од лепак или да доведат до повреда на покожицата



Фотографија 25
Изглед - пакување
1, 2 - Единечно пакување
3 - Шест плода во пакување
4 - Пакување на големо во рефус



Фотографија 26
Означување
1 - Означување на палета
2 - Податоците за означување треба да се поставени на иста страна од пакувањето



Фотографија 27

A - Пакувач/доставувач - GREGAL SDAD. COOP. ...

B - Природа на производот - WATERMELONS, SANDIA, SEEDLESS

C - Потекло на производот - SPAIN

D - Комерцијална спецификација:

Класа: I

Големина: Min. 1 500 g - Max. 2 500 g / Size 7



Фотографија 28

Означување - отпечатено на пакувањето

ДИЊА



Фотографија 1

Минимални норми: неоштетени

- 1 - Незарасната повреда од петелка - дозволена за сите класи
- 2 - Мала зарасната повреда како резултат на автоматско мерење на рефрактометриски индекс - дозволена за сите класи
- 3 - Пукнатини што навлегуваат во перикарпот - не се дозволени
- 4 - Повреди што навлегуваат во перикарпот - не се дозволени



Фотографија 2

Минимални норми: здрави

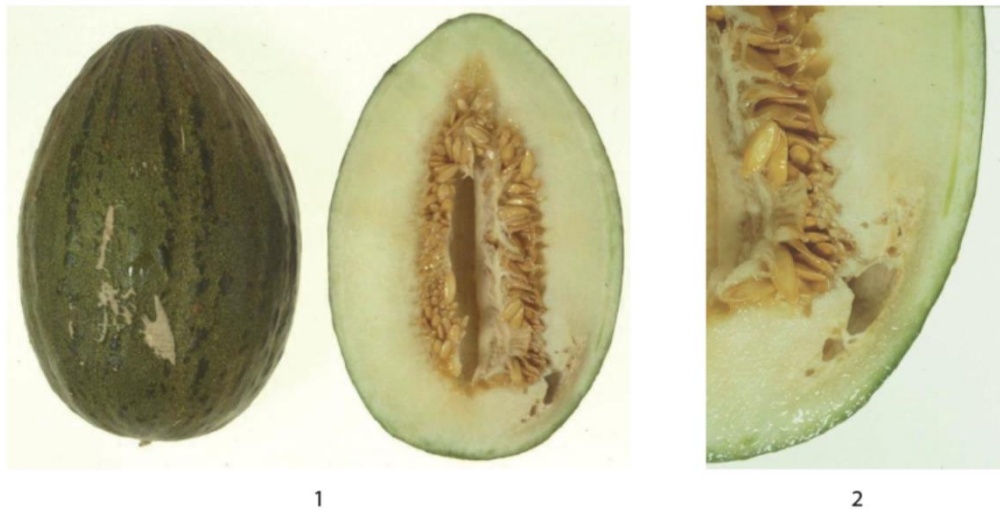
- 1 - Мувла што прогресира во перикарпот - не е дозволена за сите класи
- 2 - Повреда што предизвикува скапување длабоко во перикарпот - не е дозволена за сите класи
- 3 - Скапување на зрела диња - не е дозволено за сите класи
- 4 и 5 - Скапување на нездравени повреди околу петелката - не е дозволено за сите класи



Фотографија 3

Минимални норми: здрави

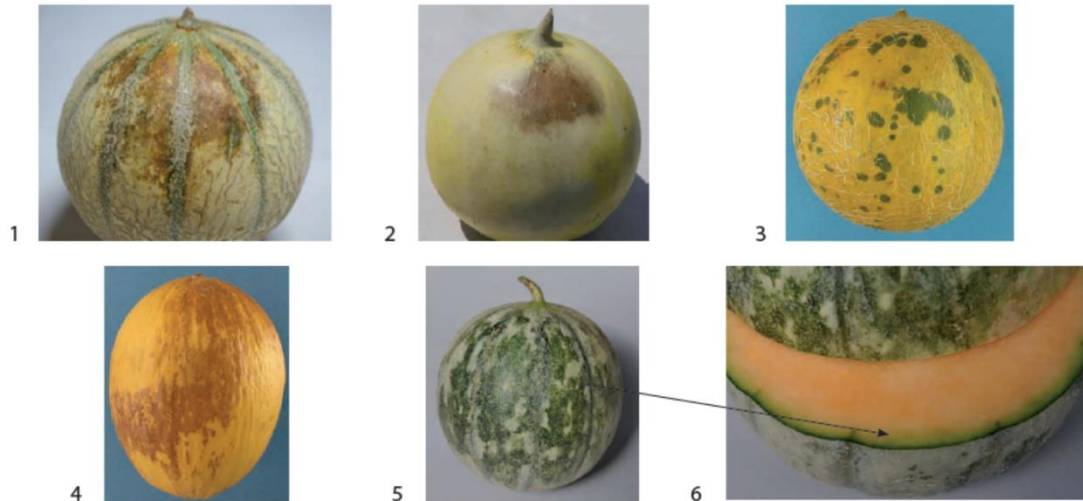
1 и 2 - Не е дозволено бактериско заболување што го зафаќа перикарпот



Фотографија 4

Минимални норми: здрави

1, 2 - Физиолошки нарушувања - не се дозволени за сите класи



Фотографија 5

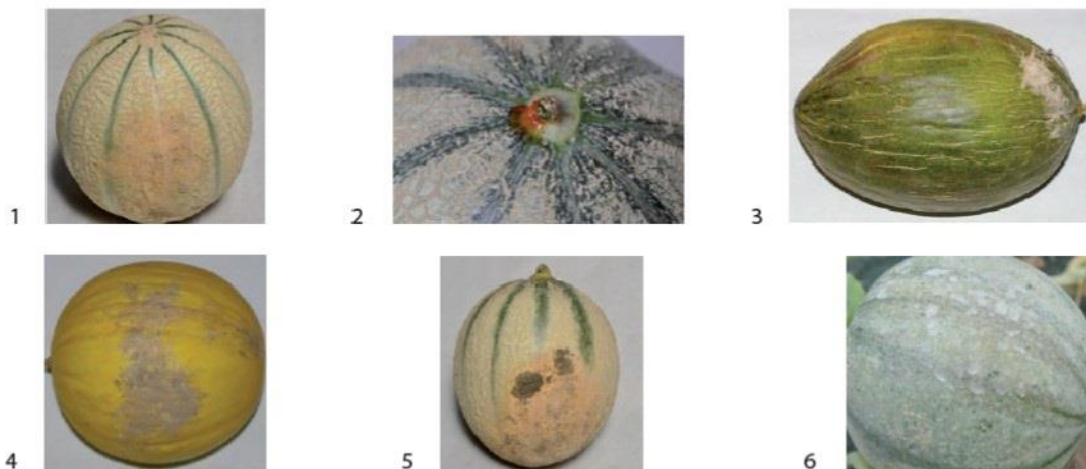
Минимални норми: здрави

1 и 2 - Прегори од сонце - не се дозволени за сите класи

3 - Дамки поради ниска температура на чување - не се дозволени за сите класи

4 - Дамкавост - не е дозволена за сите класи

5 и 6 - Обезбојување на кората предизвикано од вирусно заболување што не предизвикува промени во перикарпот - не е дозволено за сите класи



Фотографија 6

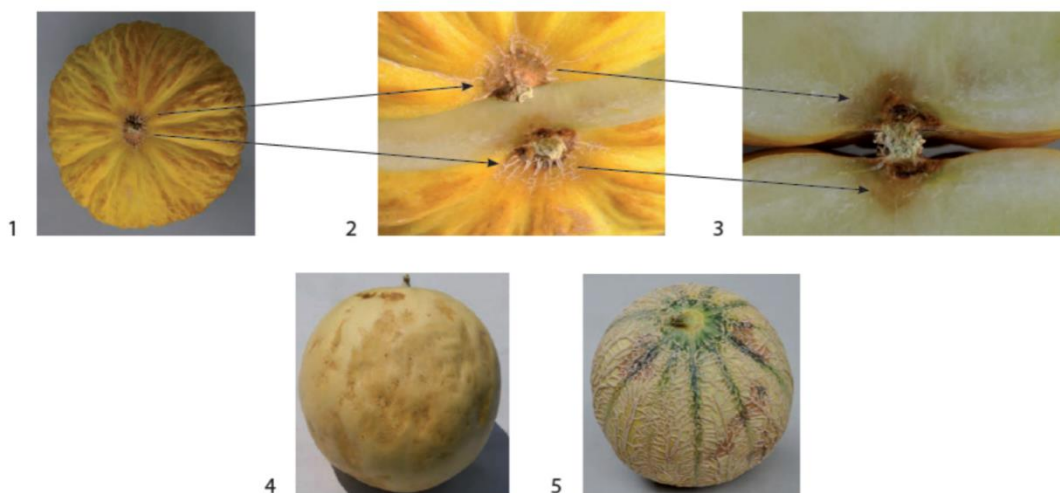
Минимални норми: чисти

1 - Мали остатоци од почва на делот каде што плодот бил допрен на почвата - ограничено дозволени за сите класи

2 - Излачување од петелката за време на берба - ограничено дозволено за сите класи

3-5 - Прикачена почва - не е дозволена за сите класи

6 - Туѓи материи - не се дозволени за сите класи



Фотографија 7

Минимални норми: свежи

1-3 - Знаци на стареење, потемнување на кората и скапување на перикарпот околу петелката - не се дозволени за сите класи

4-5 - Недостаток на свежина, стареење и потемнување, надворешен изглед - не се дозволени за сите класи



Фотографија 8

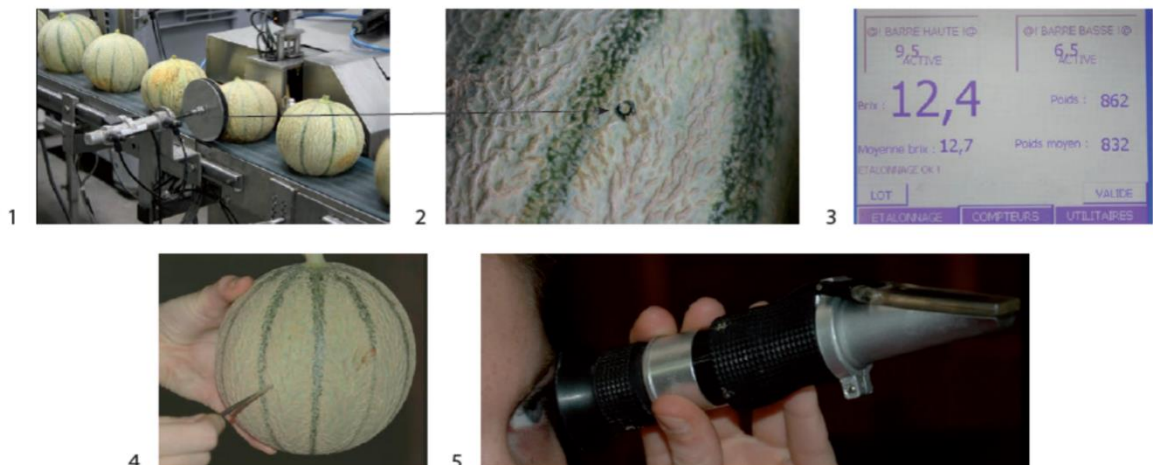
Минимални норми: без повреди од инсекти

1 - Повреди од полжави и глодари - не се дозволени

2 - Повреди од инсекти - не се дозволени

3 - Повреди од почвени штетници (телени црви) - не се дозволени

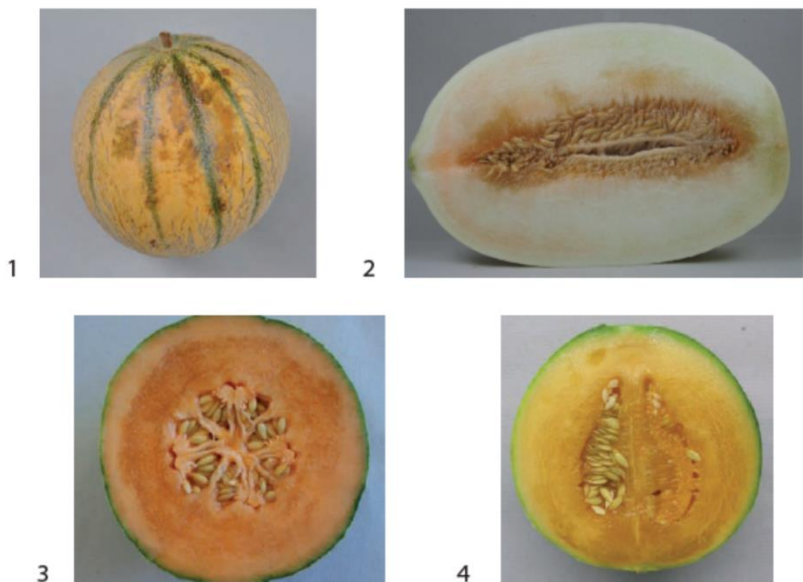
4 - Повреди од пченкин пламенец - не се дозволени



Фотографија 9

Минимални норми: зрелост

- 1 - Автоматско мерење на содржината на шеќер
- 2 - Повреда предизвикана од автоматското мерење
- 3 - Содржина на шеќер во °Brix
- 4 - Рачно мерење на содржината на шеќер со сонда во екваторијалниот дел
- 5 - Мерење на содржината на шеќер во °Brix со рефрактометар



Фотографија 10

Промени во зрелоста

- 1-3 - Презревавање (мек перикарп) - не е дозволено
- 4 - Водено срце, физиолошко нарушување, се утврдува со допир - не е дозволено



Фотографија 11

Класирање - промени во формата

1 - Типична форма на сортата Charentais

2-3 - Деформации во формата - дозволени за втора класа

4 - Деформации во формата - ограничено дозволени за втора класа

5 - Големи промени во формата - не се дозволени - вон класа



1

2

Фотографија 12

Класирање - промени во формата

1-2 - Мали промени во формата - ограничено дозволени за прва класа



1



2

Фотографија 13

Класирање - промени во обојувањето

1-2 - Мало обезбојување на кората како резултат на допир на плодовите со почвата не се смета за деформација



1



2



3



4

Фотографија 14

Класирање - промени во обојувањето

1- Мали промени во обојувањето - ограничено дозволени за прва класа

2-4 - Обезбојување на кората - ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 15

Класирање - повреди на покожицата

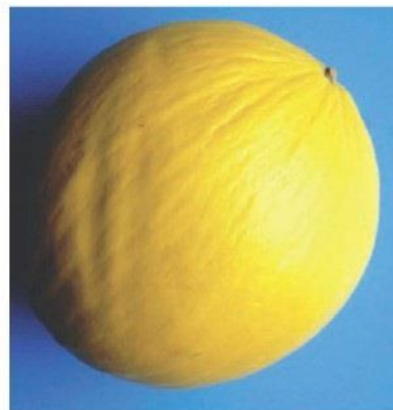
1- Површински повреди од почвени инсекти, телени црви - ограничено дозволени за прва класа

2, 5 - Повреди на плодот во рана фаза, но сега заздравиени

3, 4, 6 и 7 - Одрвенување на повредените плодови во рана фаза



1



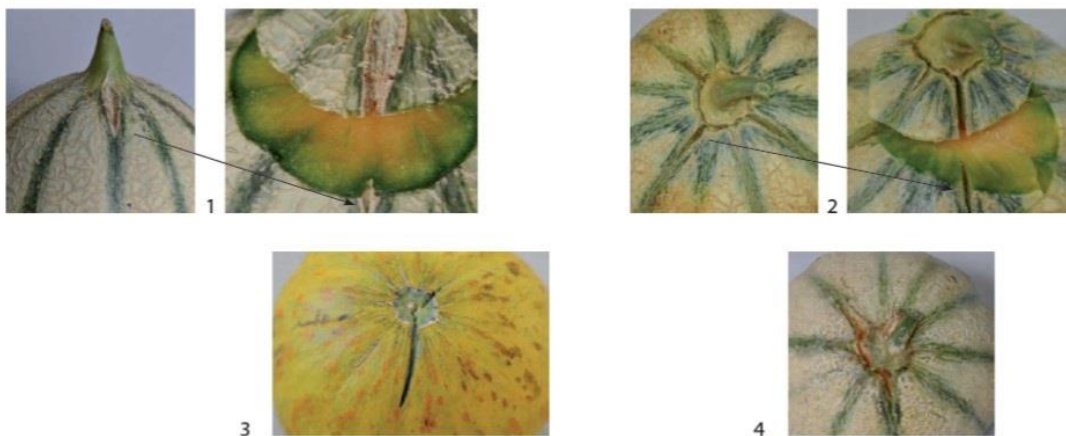
2

Фотографија 16

Класирање - благо набивање

1- Повреди за време на транспорт - дозволени за втора класа

2 - Повреди кои не го повредуваат перикарпот - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 17

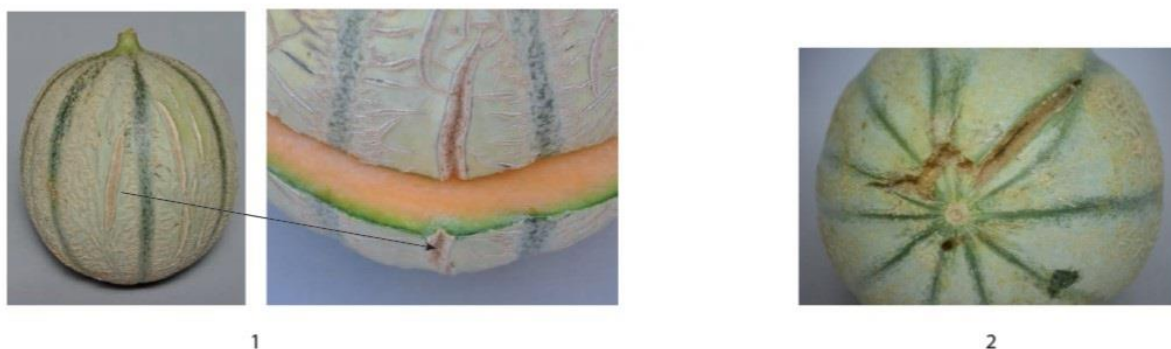
Класирање - површински и подлабоки пукнатини

1- Заздравени пукнатини помали од 2 cm - ограничено дозволени за прва класа

2 - Пукнатини - ограничено дозволени за втора класа

3 - Подлабоки пукнатини од 2 cm - не се дозволени

4 - Отворени пукнатини, влезна врата за габни заболувања - не се дозволени

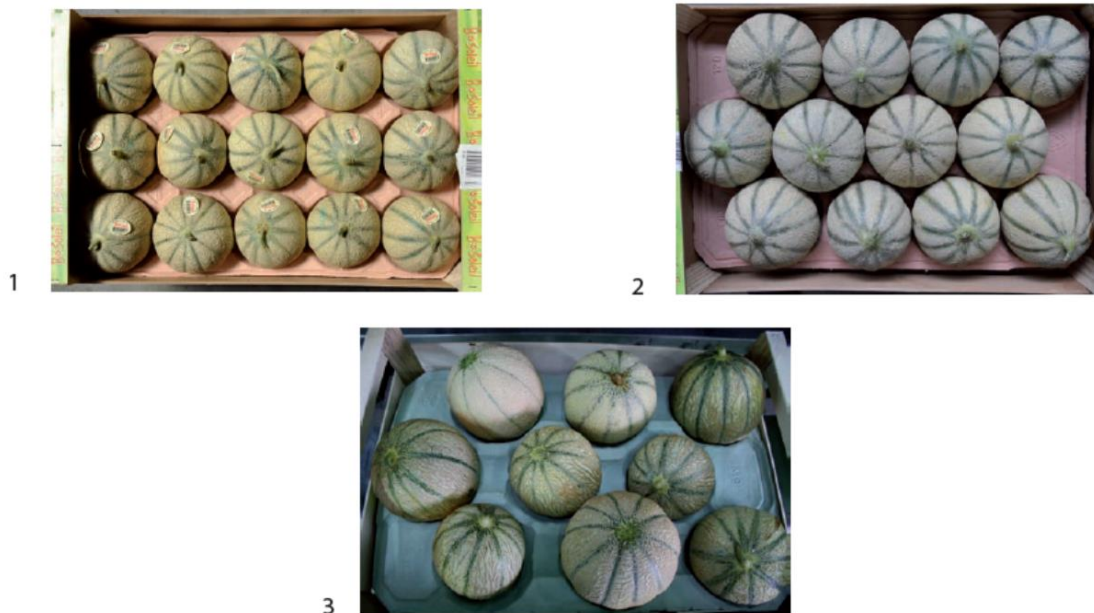


Фотографија 18

Класирање - површински и подлабоки пукнатини

1- Длабоки суви пукнатини што не го повредуваат перикарпот - ограничено дозволени за втора класа

2 - Распукнувања како резултат на пораст, влезна врата за патогени - вон класа



Фотографија 19

Димензии

1 и 2 - Униформни плодови по големина

3 - Неуниформни плодови по големина



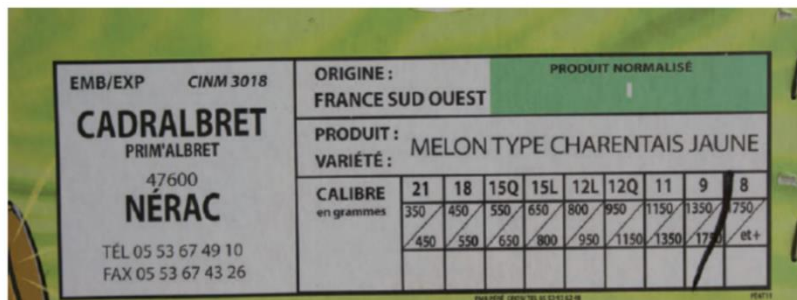
Фотографија 20

Пакување

1 и 4 - Униформни плодови по комерцијален тип, големина, зрелост и обојување

2 - Дозволена е употреба на налепница на плодовите

3 - Материјалот што се употребува во пакувањето мора да биде чист и со квалитет да спречи надворешна или внатрешна повреда на плодовите



Фотографија 21
Означување на пакувањето

КИНЕСКА ЗЕЛКА



Фотографија 1
Дефинирање на производот:
Тип на тркалезна кинеска зелка



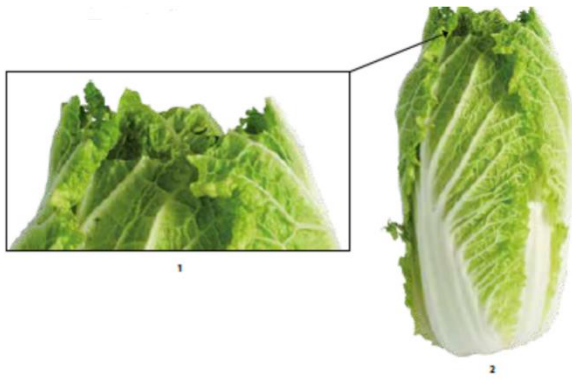
Фотографија 2
Дефинирање на производот:
Тип на издолжена кинеска зелка



Фотографија 3
Дефинирање на производот:
Тип „Bok Choy“- не е предмет на овој стандард



Фотографија 4
Минимални норми: неоштетена
1 - Кинеска зелка без потсечени листови



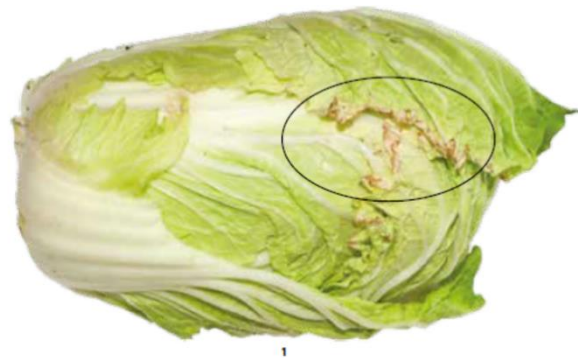
Фотографија 5
Минимални норми: неоштетена
1, 2 - Кинеска зелка со потсечени
листови



Фотографија 6
Минимални норми: неоштетена
1, 2 - Оштетени листови не се
дозвољени



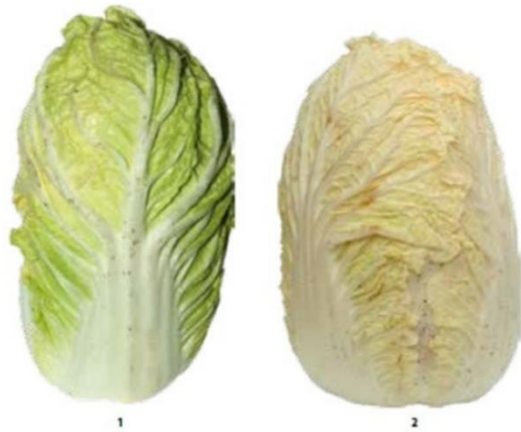
Фотографија 7
Минимални норми: неоштетена
1 - Шупливо стебло дозвољено
доколку не го зафаќа консумативниот
дел (листовите)



Фотографија 8
Минимални норми: здрава
1 - Некротични рабови на листовите
како резултат на недостаток на Са не
се дозвољени



Фотографија 9
Минимални норми: здрава
1 - Некротични листови во
внатрешноста како резултат на
недоволно наводнување - не се
дозволен



Фотографија 10
Минимални норми: здрава
1,2 - Дамкување на листовите -
не е дозволено



Фотографија 11
Минимални норми: здрава
1,2 - Дамкување на листовите - не е
дозволено



Фотографија 12
Минимални норми: здрава
1 - Потемнување на лисниот нерв -
не е дозволено



1

Фотографија 13
Минимални норми: здрава
1 - Некротични дамки на надворешните листови се дозволени доколку не ја намалуваат употребната вредност



1

2

Фотографија 14
Минимални норми: чиста
1, 2 - Присуство на почва - ограничено дозволено за сите класи



1

Фотографија 15
Минимални норми: чиста
1 - Резидуи од пестициди - не се дозволени



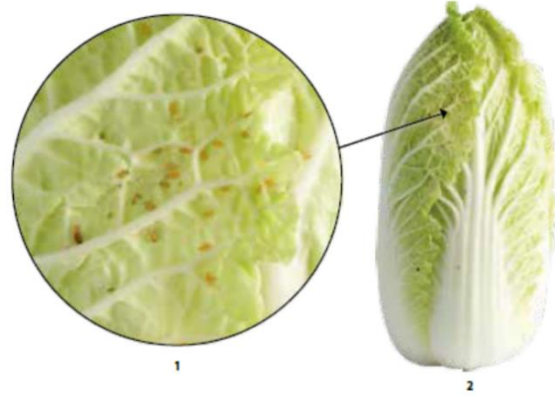
1

Фотографија 16
Минимални норми: свежа
1 - Овенати листови не се дозволени



1

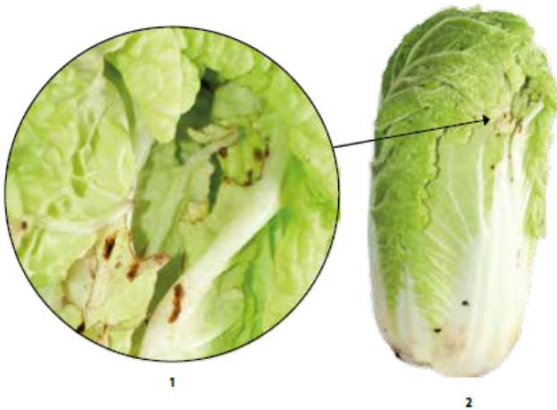
Фотографија 17
Минимални норми: практично без штетници
1 - Присуство на голи полжави - не е дозволено



1

2

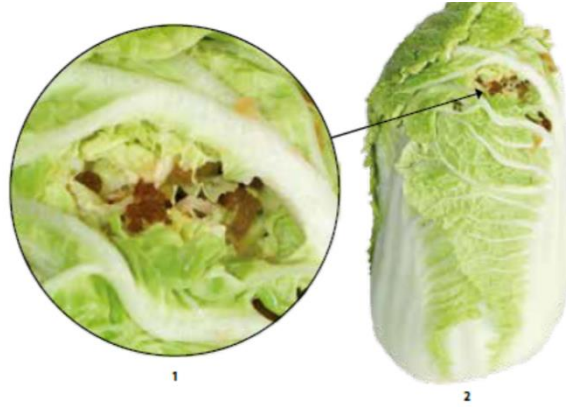
Фотографија 18
Минимални норми: практично без штетници
1 - Присуство на лисни вошки - не е дозволено



1

2

Фотографија 19
Минимални норми: без повреди предизвикани од штетници
1 - Повреди од голи полжави - не се дозволени



1

2

Фотографија 20
Минимални норми: без повреди предизвикани од штетници
1 - Повреди од гасеници - не се дозволени



Фотографија 21
Минимални норми: без повреди предизвикани од штетници
1 - Повреди од зелкова мува - не се дозволени



Фотографија 22
Минимални норми: без појава на цветно стебло
1 - Напреден развој на цветно стебло - не е дозволено



Фотографија 23
Минимални норми - уредно исечена главица
1 - Премногу високо исечена главица - не е дозволена



Фотографија 24
Минимални норми - уредно исечена главица
1, 2 - Обезбојување на исечениот дел во основата на главицата не се смета за деформација



Фотографија 25
Класирање: промени во формата
1, 2 - Нема ограничување во промена на формата за втора класа



Фотографија 26
Класирање: повреди од набивања
1 - Набивање - ограничено дозволено за прва класа
2 - Набивање - ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 27
Класирање - распукување на надворешни листови
1 - Пукнатини - ограничено дозволено за прва класа
2 - Пукнатини - ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 28
Класирање - цветно стебло
1 - Појава на цветно стебло ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 29
Класирање - компактност на главица
1 - Ограничено дозволена за прва
класа
2 - Нема ограничување за
компактноста на главицата за втора
класа



Фотографија 30
Класирање - внатрешна некроза
1 - Ограничено дозволена за прва
класа
2 - Ограничено дозволена за втора
класа



Фотографија 31
Класирање - промени во бојата од
ладно
1 - Повреди од ладно - ограничено
дозволени за втора класа
2 - Повреди од ладно - не се
дозволени



Фотографија 32
Изглед - униформност во пакување
1 - Дозволено за сите класи



1

Фотографија 33
Изглед - пакување
1 - Несоодветна презентација што доведува до повреда на надворешните листови - не е дозволена

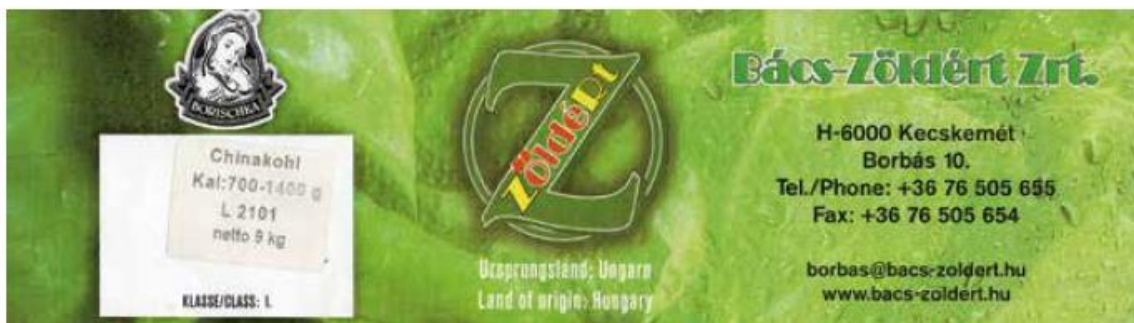


1



2

Фотографија 34
Изглед - пакување
1,2 - Различни соодветни пакувања



Фотографија 35
Означување на пакувањето

БРОКОЛА



Фотографија 1
Разлики во сортимент и боја



Фотографија 2
Соцветие на брокола



Фотографија 3
Оштетени броколи - не се дозволени



Фотографија 4
Скапување - не е дозволено



Фотографија 5
Скапување на цветната дршка - не е дозволено



Фотографија 6
Сериозни повреди - не се дозволени



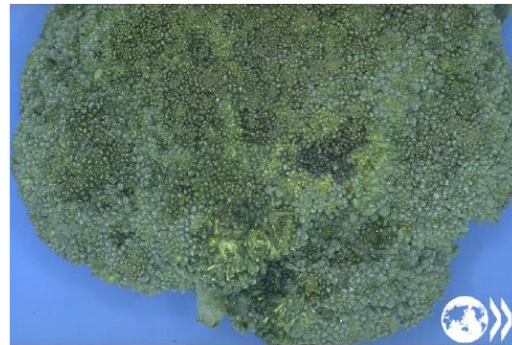
Фотографија 7
Сериозни повреди како резултат на притисокот од пластичната фолијата за пакување - не се дозволени



Фотографија 8
Повреди од измрзнување - не се дозволени



Фотографија 9
Повреди од алтернарија - не се дозволени



Фотографија 10
Меко гниење предизвикано од псеудомонас - не е дозволено



Фотографија 11
Видливо присуство на почва на соцветието - не е дозволено



Фотографија 12
Остатоци од хемиска заштита - не се дозволени



Фотографија 13
Овената брокола - не е дозволена



Фотографија 14
Присуство на ларва - не е дозволено



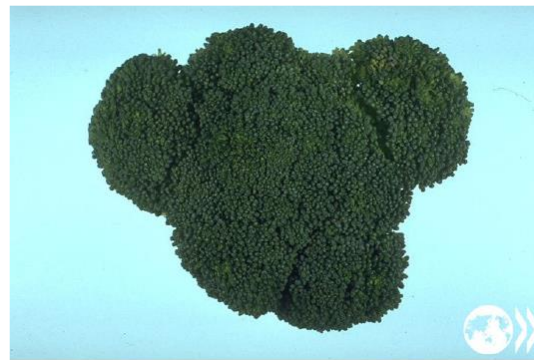
Фотографија 15
Оштетеување од инсекти - не е дозволено



Фотографија 16
Излупено цветно стебло - не е дозволено



Фотографија 17
Повредено шупливо цветно стебло - не е дозволено



Фотографија 18
Цврсто и компактно соцветие - ограничено дозволено



Фотографија 19
Пупките целосно затворени -
компактно соцветие



Фотографија 20
Мали отстапки во форма - ограничено
дозволено



Фотографија 21
Мали промени во обојувањето -
ограничено дозволено



Фотографија 22
Листови што се шират над соцветието
- ограничено дозволено



Фотографија 23
Помалку компактно соцветие -
ограничено дозволено



Фотографија 24
Помалку збиена, зрнеста структура на
соцветието - ограничено дозволено



Фотографија 25
Пупки во понапредна фаза на развој - ограничено дозволено



Фотографија 26
Промени во формата - ограничено дозволено



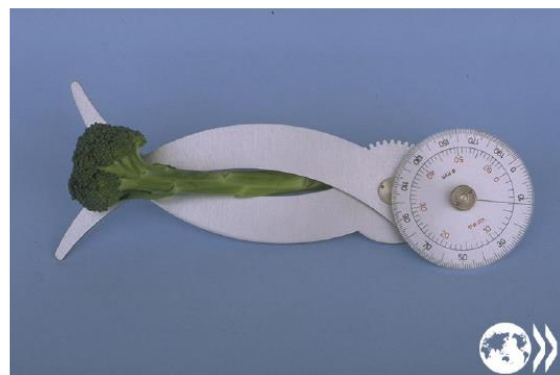
Фотографија 27
Промени во обојувањето - ограничено дозволено



Фотографија 28
Повреди од набивање - ограничено дозволено



Фотографија 29
Повреди од набивање - ограничено дозволено



Фотографија 30
Димензии - според дијаметарот на цветното стебло



Фотографија 31
Димензии - според дијаметарот на соцветието



Фотографија 32
Димензии - метод на мерење на височина



Фотографија 33
Претпакување на брокола



Фотографија 34
Врзоп од брокола



Фотографија 35
Камуфлирање во пакувањето - не е дозволено



Фотографија 36
Камуфлирање во затворено пертпакување - не е дозволено



Фотографија 37
Состојба на броколата по вадењето од камуфлирано претпакување



Фотографија 38
Внимателна презентација на прва класа



Фотографија 39
Соодветна презентација втора класа



Фотографија 40
Вертикална презентација



Фотографија 41
Вертикална презентација со неколку главици поставени горе - долу



Фотографија 42
Хоризонтална презентација



Фотографија 43
Вертикална презентација со неколку главици поставени хоризонтално



Фотографија 44
Броколи обвиткани со пластична фолија



Фотографија 45
Претпакување на брокола



Фотографија 46
Врзопи од брокола



Фотографија 47
Броколи пакувани во искршен мраз



Фотографија 48
Пример за означување - етикета



Фотографија 49
Пример за означување на пакувањето

САЛАТИ, КАДРАВОЛИСНИ И ШИРОКОЛИСНИ ЕНДИВИИ (BATAVIAN)



Фотографија 1
Главеста салата со зелени листови



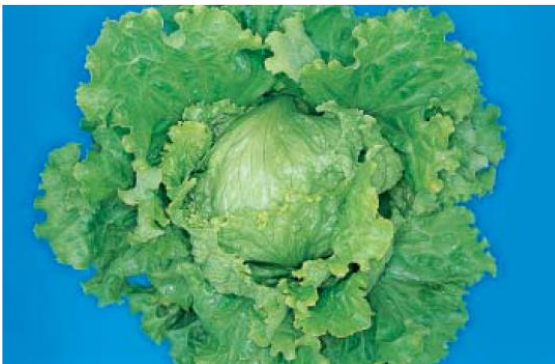
Фотографија 2
Главеста салата со црвени листови



Фотографија 3
Ајсберг (Iceberg) тип на салата



Фотографија 4
Ајсберг (Iceberg) тип на салата со црвени листови



Фотографија 5
Батавија (Batavia) тип на салата со зелени листови



Фотографија 6
Батавија (Batavia) тип на салата со црвени листови



Фотографија 7
Лево кос (Cos) салата, а десно литл
џим (Little Gem)



Фотографија 8
Оук (Oak) лисната салата со зелени
листови



Фотографија 9
Оук (Oak) лисната салата со црвени
листови



Фотографија 10
Лоло бионда (Lollo bionda) - тип на
салата



Фотографија 11
Лоло роса (Lollo rossa) - тип на салата



Фотографија 12
Крулсла (Krulsla) - тип на салата



Фотографија 13
„Frillice“ - тип на салата



Фотографија 14
Кадрволисна ендивија



Фотографија 15
Широколисна ендивија (Batavian)



Фотографија 16
Повреди од град - не се дозволени



Фотографија 17
Повреди од дожд - не се дозволени



Фотографија 18
Повреди - не се дозволени



Фотографија 19
Крајот на листовите отстранети кај
кадрволисна ендивија - ограничено
дозволено



Фотографија 20
Премногу отстранети листови кај
кадрволисна ендивија - не е
дозволено



Фотографија 21
Подгорување на рабовите на
листовите - не е дозволено



Фотографија 22
Подгорување на рабовите на
листовите, од блиску - не е дозволено



Фотографија 23
Скапување во основата - не е
дозволено



Фотографија 24
Пламеница на листовите - не е
дозволена



Фотографија 25
Оштетувања од измрзнување на листовите - не се дозволени



Фотографија 26
Скапување во внатрешните листови - не е дозволено



Фотографија 27
Премногу почва на листовите - не е дозволена



Фотографија 28
Премногу почва кај широколисната ендивија (Batavian) - не е дозволена



Фотографија 29
Сериозно оштетени надворешни листови - не се дозволени



Фотографија 30
Знаци на венење - не се дозволени



Фотографија 31
Повреди од инсекти - не се дозволени



Фотографија 32
Повреди од животни - не се дозволени



Фотографија 33
Повреди од инсекти - не се дозволени



Фотографија 34
Почеток на формирање на цветно
стебло кај салатата - не е дозволено



Фотографија 35
Почеток на формирање на цветно
стебло кај широколисна ендивија
(Batavian) - не е дозволено



Фотографија 36
Уредно исечена салата



Фотографија 37
Некроза на надворешните листови на салата одгледувана на отворено - ограничено дозволена



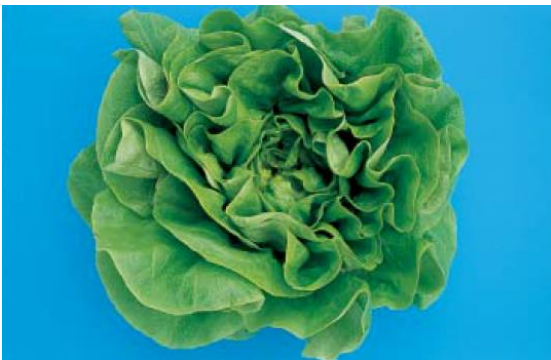
Фотографија 38
Некроза на надворешните листови на салата одгледувана на отворено (од блиску) - ограничено дозволена



Фотографија 39
Оштетување на надворешни листови за прва класа - органичено дозволено



Фотографија 40
Формирање на срце кај путерка салата одгледувана на отворено од прва класа - минимални норми



Фотографија 41
Формирање срце кај путерка салата одгледувана во заштитен простор од прва класа - минимални норми



Фотографија 42
Формирање срце кај „Iceberg“ салата одгледувана на отворено од прва класа - минимални норми



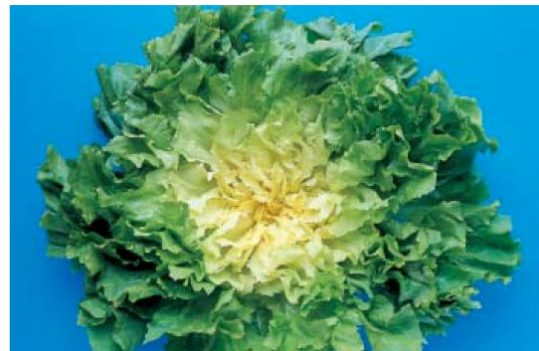
Фотографија 43
Формирање на срце кај „Iceberg“ салата одгледувана во заштитен простор од прва класа - минимални норми



Фотографија 44
Формирање на срце кај „Cos“ салата - минимални норми



Фотографија 45
Жолта средина на кадраволисна ендивија - минимални норми



Фотографија 46
Жолта средина кај широколисна ендивија (Batavian) - минимални норми



Фотографија 47
Промени во формата на „Iceberg“ салата - ограничено дозволени



Фотографија 48
Оштетување на надворешни листови на втора класа - ограничено дозволено



Фотографија 49
Жолтокафено обојување на рабовите на надворешните листови - ограничено дозволено



Фотографија 50
Формирање срце кај путерка салата одгледувана на отворено, втора класа - минимални норми



Фотографија 51
Формирање срце кај путерка салата одгледувана во заштитен простор, втора класа - дозволено отсуство на главица



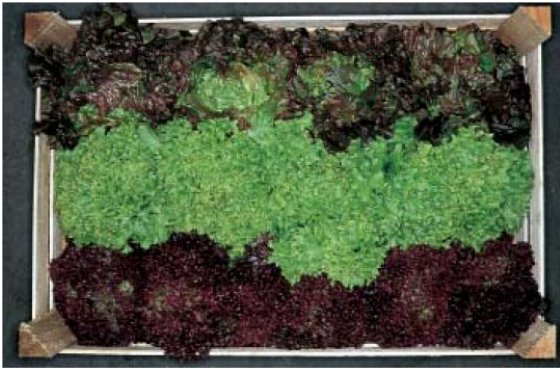
Фотографија 52
Формирање срце кај „Iceberg“ салата одгледувана на отворено, втора класа - минимални норми



Фотографија 53
Формирање срце кај „Iceberg“ салата одгледувана во заштитен простор, втора класа - минимални норми



Фотографија 54
Внимателна презентација на салата, прва класа



Фотографија 55
Мешавина на различни типови салати
во пакување



Фотографија 56
Несоодветно пакување - не е
дозволено



Фотографија 57
Путерки салати во два слоја свртени
со срцето едни кон други



Фотографија 58
Путерки салати спакувани во
пластични ќесиња



Фотографија 59
„Iceberg“ салата спакувана во фолија



Фотографија 60
„Cos“ салата во пакување



Фотографија 61
Пример за означување - етикета



Фотографија 62
Пример за означување на самото пакување

ЦИКОРИЈА



Фотографија 1
Дефинирање на производот -
традиционален начин на форсирање
на цикоријата



Фотографија 2
Дефинирање на производот -
хидропонски начин на форсирање на
цикоријата



Фотографија 3
Лево: бела или витлоф (Witloof)
цикорија
Десно: црвена цикорија



Фотографија 4
Комерцијални типови цикорија што не
се опфатени во стандардот



Фотографија 5
Минимални норми:
неоштетени
Исечени листови - не се
дозвољени



Фотографија 6
Минимални норми:
неоштетени
Пукнатини - не се
дозвољени



Фотографија 7
Минимални норми:
здрави
Бактериско гниење -
не е дозвољено



Фотографија 8
Минимални норми: здрави
Црни дамки - не се
дозвољени



Фотографија 9
Минимални норми:
здрави
Кафени рабови на
листовите - не се
дозвољени



Фотографија 10
Минимални норми:
здрави
Сериозно
физиолошко
нарушување - не е
дозвољено



Фотографија 11
Минимални норми:
неоштетени
Сериозни набивања - не
се дозволени



Фотографија 12
Минимални норми:
чисти
Вишок на почва на
листовите - не е
дозволена



Фотографија 13
Минимални норми: без
повреди од мраз
Повреди од ниски
температури - не се
дозволени



Фотографија 14
Минимални норми: без
повреди од мраз
Повреди од ладно - не
се дозволени



Фотографија 15
Минимални норми: без
повреди од штетници
Повреди од инсекти - не
се дозволени



Фотографија 16
Минимални норми: без
цветно стебло
Појава на цветно стебло
- не е дозволено



Фотографија 17
Минимални норми:
уредно исечена
Неправилно сечење во
основата - не е
дозволено



Фотографија 18
Класирање: форма
Добро оформена
главица - ограничено
дозволена за екстра
класа



Фотографија 19
Класирање: форма
Промени во формата -
ограничено дозволени
за прва класа



Фотографија 20
Класирање: форма
Неправилна форма -
ограничено дозволена
за втора класа



Фотографија 21
Класирање: форма
Добро оформена
главица на тип тенка
цикорија - ограничено
дозволена за екстра
класа



Фотографија 22
Класирање: форма
Промени во формата на
тип тенка цикорија -
ограничено дозволени
за прва класа



Фотографија 23
Класирање: форма
Неправилна форма кај
тип тенка цикорија -
ограничено дозволена
за втора класа



Фотографија 24
Класирање: врвови
Добро затворени врвови
-
ограничено дозволени
за екстра класа



Фотографија 25
Класирање: врвови
Добро затворени врвови
кај тип тенка цикорија -
ограничено дозволени
за екстра класа



Фотографија 26
Класирање: врвови
Помалку затворени
врвови - ограничено
дозволени за прва класа



Фотографија 27
Класирање: врвови
Добро затворени врвови
(црвена цикорија, сорта
ендигија (Endigia)) -
ограничено дозволени
за екстра класа



Фотографија 28
Класирање: врвови
Добро затворени врвови
(црвена цикорија, сорта
фестив (Festive)) -
ограничено дозволени
за екстра класа



Фотографија 29
Класирање: врвови
Помалку затворени
врвови
(црвена цикорија, сорта
фестив (Festive)) -
ограничено дозволени
за прва класа



Фотографија 30
Класирање: врвови
Благо отворени врвови
(црвена цикорија, сорта
Festive) - ограничено
дозволени за втора
класа



Фотографија 31
Отворање на врвот не
повеќе од 1/5 од
максималниот
дијаметар на цикоријата
- ограничено дозволено
за прва класа



Фотографија 32
Отворање на врвот не
повеќе од 1/3 од
максималниот
дијаметар на цикоријата
- ограничено дозволено
за втора класа



Фотографија 33
Должина на
надворешните листови
најмалку 3/4 од
должината на
цикоријата
- ограничено дозволено
за екстра класа



Фотографија 34
Должина на
надворешните листови
најмалку 1/2 од
должината на
цикоријата
- ограничено дозволено
за прва класа



Фотографија 35
Класирање
Надворешните листови
може да бидат помалку
компактни - ограничено
дозволено за екстра
класа



Фотографија 36
Класирање
Надворешните листови
може да бидат помалку
компактни - ограничено
дозволено за прва класа



Фотографија 37
Класирање
Надворешните листови
може да бидат помалку
компактни - ограничено
дозволено за втора
класа



Фотографија 38
Класирање: цврсти -
ограничено дозволено
за екстра класа



Фотографија 39
Класирање: цврсти
Доволно цврсти -
ограничено дозволено
за прва класа



Фотографија 40
Класирање: набивање
Мало набивање -
ограничено дозволено
за прва класа



Фотографија 41
Класирање: набивање
Набивање - ограничено
дозвољено за втора
класа



Фотографија 42
Лево: добро обојување -
ограничено дозвољено
за екстра класа
Десно: послабо
обојување - ограничено
дозвољено за прва класа



Фотографија 43
Кафено обојување на
врвовите од листовите -
ограничено дозвољено
за втора класа



Фотографија 44
Обезбојување на
листовите - ограничено
дозвољено за втора
класа



Фотографија 45
Површински промени -
ограничено дозвољени
за екстра класа



Фотографија 46
Мали површински
црвени дамки -
ограничено дозвољени
за прва класа



Фотографија 47
Црвени дамки на надворешни листови - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 48
Обојување на внатрешноста на ткивото - ограничено дозволено за прва класа



Фотографија 49
Обојување на внатрешноста на ткивото - ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 50
Црвено обојување на внатрешноста на ткивото - ограничено дозволено за прва класа



Фотографија 51
Црвено обојување на внатрешноста на ткивото - ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 52
Зелено обојување на врвовите од листовите - ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 53
Изглед - униформност
Соодветна презентација на цикорија
од екстра класа



Фотографија 54
Изглед - униформност
Соодветна презентација на цикорија
од прва класа



Фотографија 55
Изглед - униформност
Соодветна презентација на цикорија
од втора класа



Фотографија 56
Изглед - униформност, цикорија
втора класа



Фотографија 57
Продажно пакување (претпакување)



Фотографија 58
Продажно пакување (претпакување)

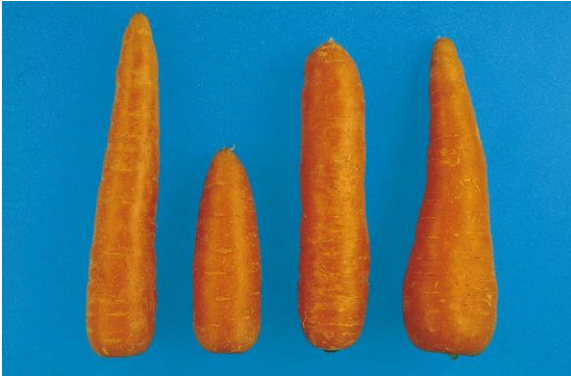


Фотографија 59
Пример за означување - испечатено на пакувањето



Фотографија 60
Пример за означување - етикета

МОРКОВ



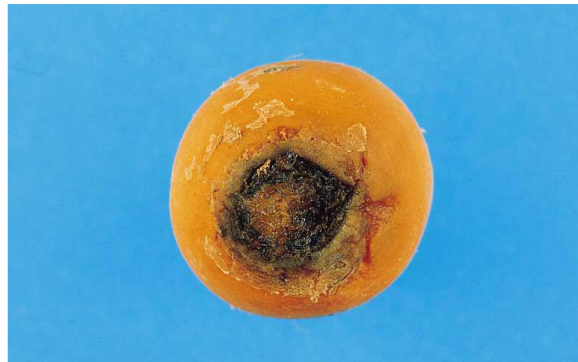
Фотографија 1
Примери за сортна разлика



Фотографија 2
Морокови во врзоп (снопче)



Фотографија 3
Скршени врвови - не се дозволени



Фотографија 4
Скапување на челото - не е дозволено



Фотографија 5
Скапување на челото - не е дозволено



Фотографија 6
Заболени корени - не се дозволени



Фотографија 7
Влажни шупливи длабнатинки - не се дозволени



Фотографија 8
Бактериско гниење - не е дозволено



Фотографија 9
Измиени корени на морков со остаток од почва - не се дозволени



Фотографија 10
Неизмиени корени на морков со почва – не се дозволени



Фотографија 11
Оштетувања од моркова мува - не се дозволени



Фотографија 12
Оштетувања од полжави - не се дозволени



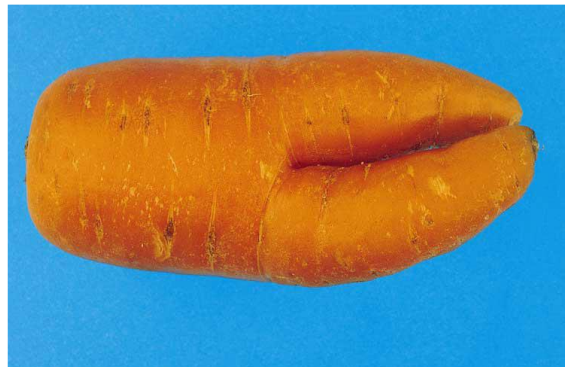
Фотографија 13
Повреди од жичани црви - не се дозволени



Фотографија 14
Повреди од глодари - не се дозволени



Фотографија 15
Збрчкување на коренот - не е дозволено



Фотографија 16
Раздвоени корени - не се дозволени



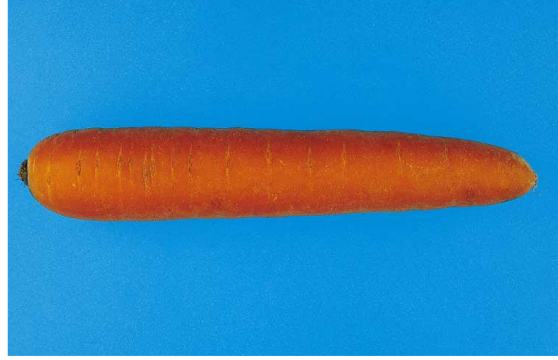
Фотографија 17
Секундарни корени - не се дозволени



Фотографија 18
Задрвенети корени - не се дозволени



Фотографија 19
Појава на цветоносно стебло - не е дозволено



Фотографија 20
Екстра класа на сезонски морков



Фотографија 21
Екстра класа на ран морков



Фотографија 22
Многу мали површински повреди - ограничено дозволени за екстра класа



Фотографија 23
Мало посребренување на површината на покожицата - ограничено дозволено за екстра класа



Фотографија 24
Мазни корени - ограничено дозволени за екстра класа



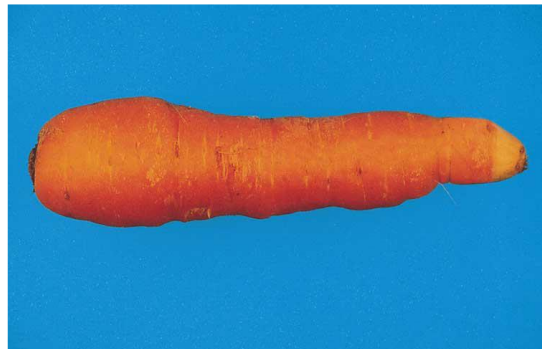
Фотографија 25
Прави корени - минимални норми за екстра класа



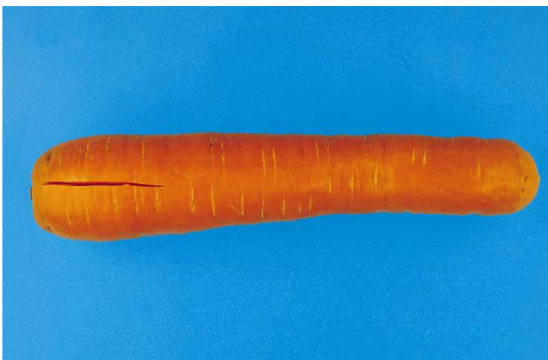
Фотографија 26
Мало посребренување на површината на покожицата - ограничено дозволено за прва класа



Фотографија 27
Мали промени во формата - ограничено дозволени за прва класа



Фотографија 28
Мали промени во обојувањето - ограничено дозволени за прва класа



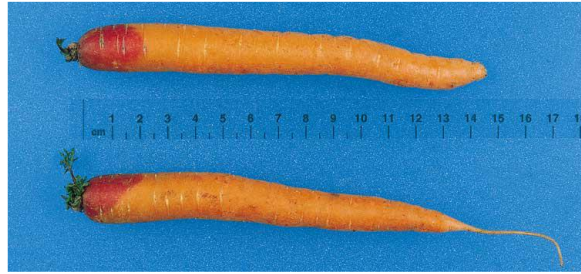
Фотографија 29
Свежи пукнатини - ограничено дозволени за прва класа



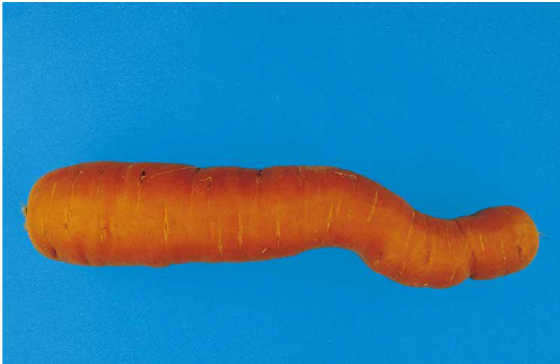
Фотографија 30
Мали повреди како резултат на ракување - ограничено дозволени за прва класа



Фотографија 31
Повреди од измрзнување -
ограничено дозволени за прва класа



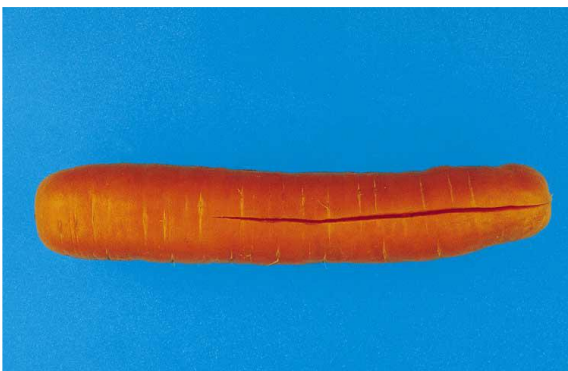
Фотографија 32
Зелени или виолетово-розеви врвови
- ограничено дозволени за прва класа
 ≤ 1 cm за корени со ≤ 10 cm во
должина
 ≤ 2 cm за корени со ≥ 10 cm во
должина



Фотографија 33
Промени во формата - ограничено
дозволени за втора класа



Фотографија 34
Промени во обојувањето - ограничено
дозволени за втора класа



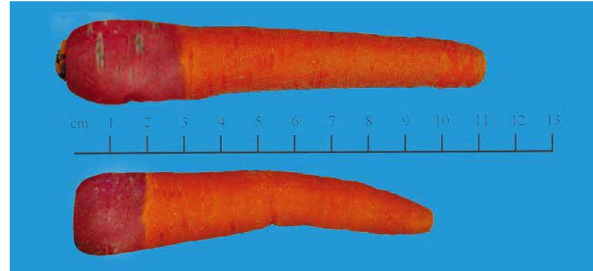
Фотографија 35
Свежи пукнатини - ограничено
дозволени за втора класа



Фотографија 36
Повреди како резултат на ракување -
ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 37
Пукнатини како резултат на измрзнување - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 38
Зелени или виолетоворозови врвови - ограничено дозволени за втора класа
 ≤ 2 m за корени со ≤ 10 cm во должина
 ≤ 3 cm за корени со ≥ 10 cm во должина



Фотографија 39
Скршени врвови - ограничено дозволени за прва класа



Фотографија 40
Многу уредна презентација - екстра класа



Фотографија 41
Внимателна презентација за прва класа



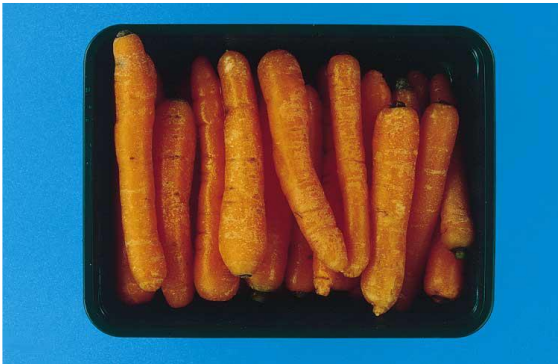
Фотографија 42
Соодветна презентација - втора класа



Фотографија 43
Пакување на корени од морков во врзоп



Фотографија 44
Исечени листови до челото на коренот - дозволено



Фотографија 45
Продажно пакување



Фотографија 46
Пакување во растур



Фотографија 47
Етикета со трговски податоци



Фотографија 48
Пример за обележување на морков во врзоп на пакување

КРОМИД



Фотографија 1
Дефинирање на производот - тип на тркалезен кромид



Фотографија 2
Дефинирање на производот - тип на издолжен кромид



Фотографија 3
Дефинирање на производот - различни типови кромид



Фотографија 4
Дефинирање на производот - жолт кромид



Фотографија 5
Дефинирање на производот - црвен кромид



Фотографија 6
Дефинирање на производот - бел кромид



Фотографија 7
 Дефинирање на производот - млад
 кромид, не е вклучен во стандардот



Фотографија 8
 Дефинирање на производот - кромид
 од типот на мајски сребрењак, не е
 вклучен во стандардот



Фотографија 9
 Дефинирање на производот -
 посадочен материјал (арпаџик), не е
 вклучен во стандардот



Фотографија 10
 Минимални норми - неоштетени
 1, 2, 3 - Незаздравени повреди - вон
 класа



Фотографија 11
 Минимални норми - неоштетени
 Незаздравени повреди
 1, 2 - Ограничено дозволено - втора
 класа
 3, 4 - Вон класа



Фотографија 12
 Минимални норми - здрави
 1 - *Penicillium sp.* - не е дозволено
 2 - *Botritis cinerea* - не е дозволено



Фотографија 13

Минимални норми - здрави

- 1 - *Botritis cinerea* - не е дозволено
- 2 - *Penicillium sp.* - не е дозволено



Фотографија 14

Минимални норми - здрави

- 1 - *Aspergillus niger* (со покриени надворешни лушпи) - вон класа
- 2 - *Aspergillus niger* (надворешни лушпи отстранети) - вон класа



Фотографија 15

Минимални норми - здрави

- 1 - Скапување (надворешен изглед) - вон класа
- 2 - Скапување (внатрешен изглед) - вон класа



Фотографија 16

Минимални норми - здрави

- Првични знаци на распаѓање
- 1 - Надворешен изглед
- 2 - Внатрешен изглед



Фотографија 17
 Минимални норми - чисти
 Практично без почва
 1, 2, 3 - Ограничено дозволено за
 прва и втора класа
 4, 5, 6 - Не е дозволено (вон класа)



Фотографија 18
 Минимални норми - чисти
 Практично без туѓа материја
 1 - Екскременти од инсекти - вон
 класа
 2 - Вишок на прашина - вон класа
 3 - Измет од птици - вон класа



Фотографија 19
 Минимални норми - без повреда од
 мраз
 1 - Надворешен изглед од повреди од
 мраз - вон класа
 2 - Внатрешни повреди (надолжен
 пресек) - вон класа



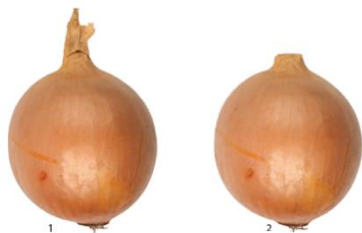
Фотографија 20
 Минимални норми - без повреда од
 мраз
 1 - Надворешен изглед од повреди од
 мраз - вон класа
 2 - Внатрешни повреди (напречен
 пресек) - вон класа



Фотографија 21
Минимални норми - без цврсто и шупливо цветно стебло
1, 2, 3 - Вон класа



Фотографија 22
Минимални норми - практично без повреди од инсекти
1, 2 - Повреди од инсекти надворешен и внатрешен изглед - вон класа



Фотографија 23
Минимални норми - лажното стебло мора да биде свиткано или уредно исечено
1 - Свиткано лажно стебло - дозволено
2 - Исечено лажно стебло - дозволено



Фотографија 24
Минимални норми - должина на лажно стебло
1, 2, 3, 4 - Лажното стебло треба да биде свиткано и да не надминува 6 см - дозволено
5 - Лажно стебло подолго од 6 см - вон класа



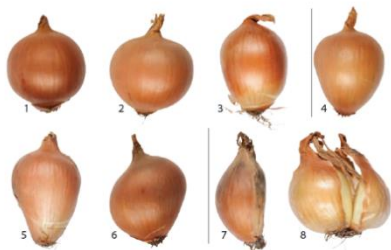
Фотографија 25

Класирање - без проникнување
Кромидот е вон класа кога никулците
надминуваат 1 cm во должина
1 - Ограничено дозволено за прва
класа
2, 3 - Ограничено дозволено за втора
класа
4, 5 - Вон класа



Фотографија 26

Класирање - без корени
1, 2 - Практично без корени -
ограничено дозволено за прва класа
3 - Кромид со корен (корените не
треба да надминат 1,5 cm во
должина) - ограничено дозволено за
втора класа



Фотографија 27

Класирање - промени во формата кај
кромид со тркалезна форма
1, 2, 3 - Ограничено дозволено за
прва класа
4, 5, 6 - Ограничено дозволено за
втора класа
7, 8 - Вон класа



Фотографија 28

Класирање - промени во формата кај
кромид со издолжена форма
1, 2, 3 - Ограничено дозволено за
прва класа
4, 5 - Ограничено дозволено за втора
класа



Фотографија 29

Класирање - зелено обојување кај жолт кромид

1, 2 - Ограничено дозволено за прва класа
3, 4 - Ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 30

Класирање - зелено обојување кај бел кромид

1, 2 - Ограничено дозволено за прва класа
3, 4 - Ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 31

Класирање - пукнатини на надворешни луспи

1, 2, 3 - Ограничено дозволено за прва класа
4, 5, 6 - Ограничено дозволено за втора класа
7 - Вон класа



Фотографија 32

Класирање - дамкавост (жолт кромид)

1, 2, 3, 4 - Ограничено дозволено за прва класа
5 - Ограничено дозволено за втора класа
6 - Вон класа



Фотографија 33
Класирање - прегори од сонце кај
црвен кромид
1, 2 - Ограничено дозволено за втора
класа



Фотографија 34
Класирање - дамкавост како резултат
на влажно време за време на берба
кај црвен кромид
1, 2 - Ограничено дозволено за втора
класа



Фотографија 35
Класирање - набивање
1, 2 - Ограничено дозволено за втора
класа



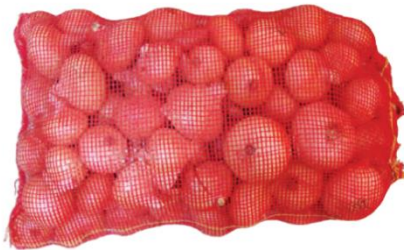
Фотографија 36
Класирање - прва класа



Фотографија 37
Класирање - втора класа



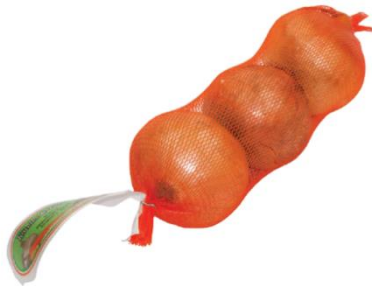
Фотографија 38
Димензии



Фотографија 39
Изглед - мрежеста вреќа



Фотографија 40
Изглед - мали мрежести вреќи



Фотографија 41
Изглед - три луковици во мрежеста вреќа



Фотографија 42
Изглед - продажно пакување



Фотографија 43
Изглед - хартиена вреќа



Фотографија 44
Изглед - мешавина од различни комерцијални типови кромид



Фотографија 45
Означување на пакувањето

ПРАЗ



Фотографија 1
Разлика во сортимент на праз - два
хибрида со сличност во масата на
листовите и порастот



Фотографија 2
Зимски праз (*Allium fistulosum* L.) што
не е вклучен во стандардот



Фотографија 3
Минимални норми - неоштетен
Отсекување на листовите и корените
е дозволено



Фотографија 4
Минимални норми - неоштетен
Краевите на листовите исечени до
местото на отклонување - ограничено
дозволено за сите класи



Фотографија 5
Минимални норми - нештетен
Лево: корените умерено исечени
Средина: корените целосно исечени -
дозволено
Десно: исечени корени со дел од
луковицата - не се дозволени



Фотографија 6
Разделени листови - не се дозволени



Фотографија 7
Оштетени листови - не се дозволени



Фотографија 8
Минимални норми: здрав
Скапување на врвовите на листовите
- не е дозволено



Фотографија 9
Минимални норми: здрав
Скапување на лажното стебло - не е
дозволено



Фотографија 10
Минимални норми: здрав
Скапување на внатрешните листови
како резултат на смрзнување - не е
дозволено



Фотографија 11
Минимални норми: здрав
Скапување на внатрешните листови -
не е дозволено



Фотографија 12
Минимални норми: здрав
Повреди од ладно на внатрешните
листови - не се дозволени



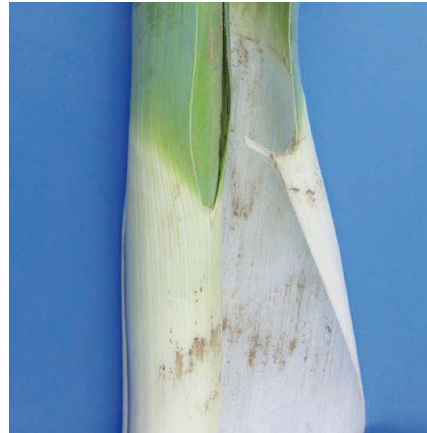
Фотографија 13
Сериозни повреди - не се дозволени



Фотографија 14
Присуство на 'рѓа' - не е дозволено



Фотографија 15
Минимални норми: чист
Практично чист - присуство на почва на корените - ограничено дозволено за сите класи



Фотографија 16
Минимални норми: чист
Практично чист - присуство на почва во лажното стебло - ограничено дозволено за сите класи



Фотографија 17
Присуство на почва на лажно стебло - не е дозволено



Фотографија 18
Присуство на почва на листови - не е дозволено



Фотографија 19
Долу - исушени листови - не се дозволени
Горе - отстранети исушени листови - дозволени



Фотографија 20
Минимални норми: со свеж изглед
Овенати листови - не се дозволени



Фотографија 21
Минимални норми: практично без присуство на штетници
Присуство на кукла од мува минер на празот - не е дозволено



Фотографија 22
Минимални норми: практично без присуство на штетници
Повреди од ларви на мува минер на празот - не се дозволени



Фотографија 23
Појава на цветно стебло - не е дозволена



Фотографија 24
Исечено цветно стебло - не е дозволена



Фотографија 25
Кондензација во продажно пакување - ограничено дозволена



Фотографија 26
Должина на лажно стебло
Прва класа - минимум 1/3 од лажното стебло со бела или зелено бела боја
Втора класа - нема ограничување



Фотографија 27
Класирање
Мали површински деформации на не повеќе од два листа - ограничено дозволени за прва класа



Фотографија 28
Класирање
Мали површински деформации на листовите - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 29
Класирање
Мали механички повреди на не повеќе од два листа - ограничено дозволени за прва класа



Фотографија 30
Класирање
Механички повреди - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 31
Класирање
Раздвоени листови - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 32
Класирање: набивање
Мали повреди на листовите - ограничено дозволени за прва и втора класа



Фотографија 33
Класирање: набивање
Мали повреди на лажно стебло -
ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 34
Класирање: повреди од трипс
Мали повреди од трипс - ограничено
дозволени за прва класа



Фотографија 35
Класирање: повреди од трипс
Повреди од трипс - ограничено
дозволени за втора класа



Фотографија 36
Класирање: присуство на 'рġа'
'Рġа на листови од праз - ограничено
дозволена за втора класа



Фотографија 37
Кафено обојување на надворешни
листови како резултат на ниски
температури - ограничено дозволено
за втора класа



Фотографија 38
Класирање: цврсто цветно стебло
Цврсто цветоносно стебло -
ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 39
Димензии: униформност
Најголемиот страк на праз во едно пакување или врзоп може да има двапати поголем дијаметар од најмалиот страк - ограничено дозволено за прва класа



Фотографија 40
Униформност
Презентација на прва класа



Фотографија 41
Униформност
Презентација на втора класа



Фотографија 42
Пакување: соодветна заштита
Пакување во мрежести вреќи



Фотографија 43
Продажно пакување - претпакување



Фотографија 44
Продажно пакување (врзоп)



Фотографија 45
Пример за означување - етикета



Фотографија 46
Пример за обележување - доставувач или испраќач означен со официјално препознатлив код „Verp. Nr.“

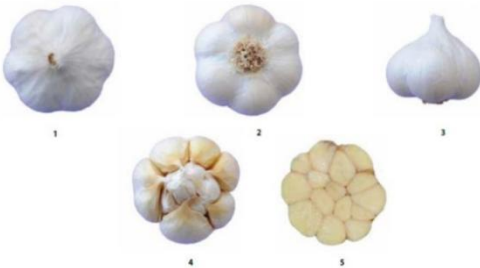
ЛУК



Фотографија 1
Дефинирање на производот:
Пролетен бел - сорта со цврст врат,
надворешните лушпи и лушпите што
ги обвиткуваат чешнињата се бели



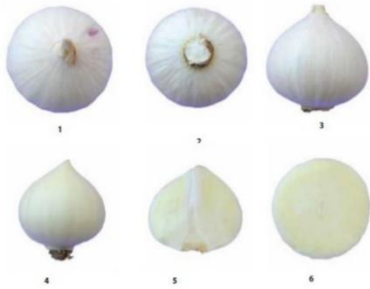
Фотографија 2
Дефинирање на производот:
Пролетен виолетов - сорта со цврст
врат, надворешните лушпи со
пурпурни линии, внатрешните лушпи
што ги обвиваат чешнињата се
црвени и кафени



Фотографија 3
Дефинирање на производот:
Бел - сорта со мек врат,
надворешните лушпи се бели,
внатрешните лушпи што ги обвиваат
чешнињата се кремави, светло
кафени



Фотографија 4
Дефинирање на производот:
Морадо - сорта со цврст врат,
надворешните лушпи најчесто со
бела боја, внатрешните лушпи што ги
обвиваат чешнињата се црвени,
распоред на чешнињата радијален



Фотографија 5
Дефинирање на производот:
Соло лук - Со мек врат, луковица со едно чешне, надворешни лушпи бели, понекогаш со црвени линии



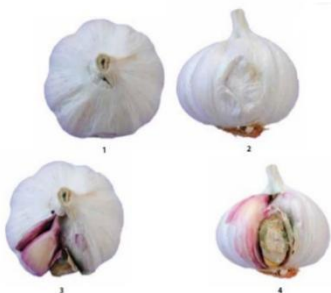
Фотографија 6
Дефинирање на производот:
Чаден лук - чаден лук е сув лук што е чаден до добивање на златнокафена боја и добивање на чаден вкус



Фотографија 7
Полусув лук - Свеж лук - Чешнињата не се комплетно формирани
1 - Свеж лук
2, 3, 4 - Полусув лук - стеблото и надворешните лушпи не се потполно суви



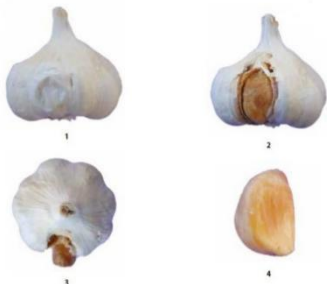
Фотографија 8
Млад лук - не е вклучен во стандардот
Млад лук - собран кога чешнињата не се формирани



Фотографија 9
Минимални норми - здрав
1, 2, 3 и 4 - Суво гниење (*Penicillium sp.*) не е дозволено



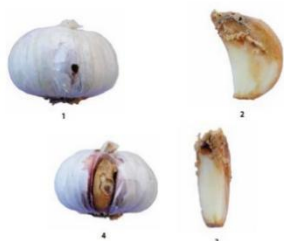
Фотографија 10
Минимални норми - здрав
1, 2 - Мувла како резултат на прекумерна надворешна влага - не е дозволена



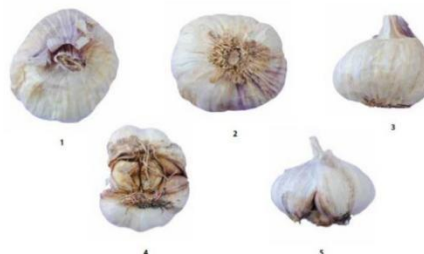
Фотографија 11
 Минимални норми - здрав
 1, 2, 3 и 4 - Влажно гниење (*Botrytis sp.*) - не е дозволено



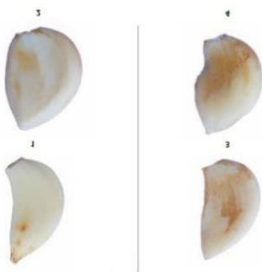
Фотографија 12
 Минимални норми - чист
 1, 2 - Присуство на почва - не е дозволено



Фотографија 13
 Минимални норми - практично без
 повреди од штетници
 1, 2, 3, 4 - Повреди од штетници - не се дозволени



Фотографија 14
 Повреди од нематоди
 1, 2 и 3 - Влијае на задебелување на
 лушпите - не е дозволено
 4 и 5 - Влијае на целовитоста на
 луковицата - не е дозволено



Фотографија 15
 Повреди од пајак
 1 и 2 - Влијае врз свежината на
 чешнињата - дозволено за втора
 класа
 3 и 4 - Влијае врз целовитоста на
 чешнињата - не е дозволено



Фотографија 16
 Минимални норми - цврст
 1 - Знаци на омекнување - ограничено
 дозволено за втора класа



Фотографија 17
Минимални норми - цврст
1 и 3 - Берба на лук кога е целосно развиен за втора класа
2 и 4 - Истите луковици собрани подоцна при неповолни услови - вон класа



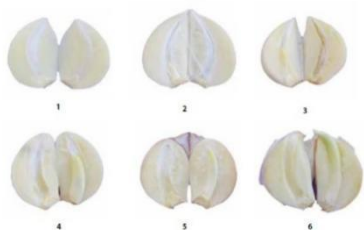
Фотографија 18
Минимални норми - без повреди од мраз или сонце
1, 2, 3, 4 и 5 - Зелено обојување на лушпите и скапување на чешнињата - не е дозволено - вон класа



Фотографија 19
1, 2 - Мека конзистенција и карамелизирана внатрешна текстура - повреда од смрзнување по берба за време на сушењето на нива - не е дозволено - вон класа



Фотографија 20
Минимални норми - без проникнување
1, 2, 3, 4 - Проникнати ликовици не се дозволени - вон класа



Фотографија 21
Различни фази на проникнување - внатрешен изглед
1, 2, 3, 4, 5 - екстра класа
6 - Вон класа - не е дозволено



Фотографија 22
Минимални норми - без вишок на надворешна влага
1 и 2 - прекумерна надворешна влага - не е дозволена



Фотографија 23

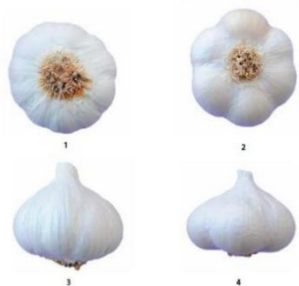
Минимални норми - должина на лажно стебло

- 1 - Должина на лажно стебло до 3 cm - дозволена за сите класи**
- 2 - Должина на лажно стебло над 3 cm - не е дозволена**



Фотографија 24

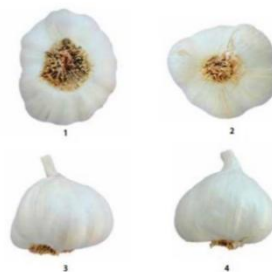
- 1 и 3 - Должина на лажно стебло - кратко, но луковицата целосна - ограничено дозволена за сите класи**
- 2 и 4 - Должина на лажно стебло - прекратко, луковица оштетена - не е дозволена - вон класа**



Фотографија 25

Класирање - правилна форма

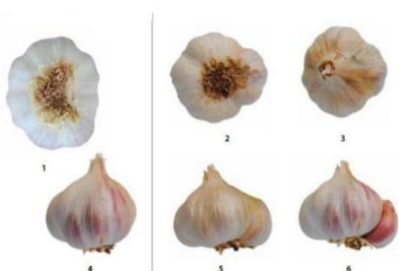
- 1 и 3 - Морадо лук – екстра класа**
- 2 и 4 - Бел лук – екстра класа**



Фотографија 26

Мали деформации во формата

- 1 и 3 - Морадо лук - прва класа**
- 2 и 4 - Бел лук - прва класа**



Фотографија 27

- 1 и 4 - Прилично правилна форма - прва класа**
- 2, 3, 5 и 6 - Неправилна форма, честа појава кај морадо лук - ограничено дозволена за втора класа**



Фотографија 28

- Неправилна форма морадо лук**
- 1 - 4 - Дупли надворешни чешниња од двете страни на луковицата, неправилна форма и покрај нивно отстранување - втора класа**



Фотографија 29
Крушковидна форма на лук
1 - Луковица со екстра чешниња што растат на главната луковица (1*, 1), овие чешниња се мали, но погодни за исхрана - втора класа**



Фотографија 30
Класирање - пукнатини
1 и 2 - Мало распукување на надворешните лушпи од луковицата - ограничено дозволено за прва класа



Фотографија 31
1 и 3 - Распукнување на лушпата како резултат на пресушување за време на периодот на засушување - ограничено дозволено за втора класа
2 и 4 - Недостаток од обвивни лушпи, појава до три чешниња - ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 32
Класирање - набивање
1 - Повредите не влијаат врз месото од чешнињата - ограничено дозволени за втора класа
2 - Истата луковица по неколку дена - вон класа



Фотографија 33
1 и 2 - Заздравени повреди - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 34
Чешнињата мора да бидат компактни
1, 2 и 3 – Екстра класа
2 и 3 - Обвивни лушпи отстранети



Фотографија 35
Класирање - компактни чешниња
Умерено компактни чешниња
1, 2 и 3 - прва класа
2 и 3 - обвивна лушпа отстранета



Фотографија 36
Класирање - недостаток на чешниња
1 и 2 - Дозволено е да недостасуваат
до 3 чешниња во втора класа, или 1/5
од вкупниот број на чешниња во
луковицата



Фотографија 37
Димензии - според максималниот
дијаметар во екваторијалниот дел



Фотографија 38
Униформност - Екстра класа
1 - Мораво лук во 10 kg пакување
2 - Пролетен виолетов лук во 10 kg
затворено пакување



Фотографија 39
Униформност - прва класа
мораво лук во 10 kg пакување
(55/60 mm)



Фотографија 40
Униформност - втора класа
1 - Лук спакуван во 5 kg пластична
гајба (55/60 mm)
2 - Лук спакуван во 10 kg картонско
пакување



Фотографија 41
Мрежеста вреќа
Лук спакуван во 5 kg мрежеста вреќа



Фотографија 42
500 g мрежести вреќи во 12 kg
пластична гајба



Фотографија 43
Морадо лук во 1 kg плетена низа



Фотографија 44
Лук прикажан во врзоп од 250 g



Фотографија 45
Мало пакување со соло лук од 250 g



Фотографија 46
Чаден лук во мрежеста вреќа и без
неа плетен во низа



Фотографија 47

Означување на пакувањето

A* Пакувач

B Природа на производот

C* Потекло

D* Класа

E* Големина

F Код на следливост

G Тежина

***задолжително треба да се наведе според стандардот**



Фотографија 48

Означување на етикета

A Природа на производот

B* Потекло

C, F Код на следливост

D* Големина

E* Класа

G Тежина

H* Пакувач

***задолжително треба да се наведе според стандардот**

БОРАНИЈА



Фотографија 1
Иглеста боранија (горе), боранија со заоблен тип на мешунка (средина) и боранија со широк тип на мешунка (долу)



Фотографија 2
Жолта боранија со заоблен тип на мешунка



Фотографија 3
Сорта на боранија со широки шарени мешунки (борлоти тип)



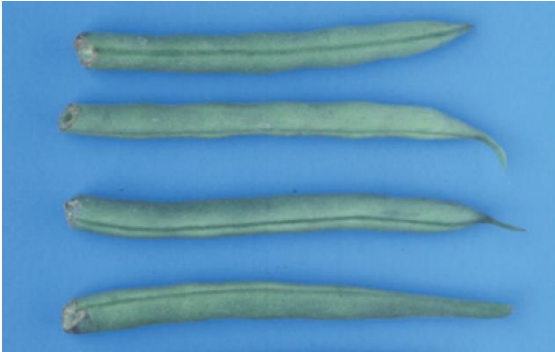
Фотографија 4
Повеќецветна боранија



Фотографија 5
Искршени мешунки - не се дозволени



Фотографија 6
Повреди на мешунките - не се дозволени



Фотографија 7
Не е дозволено отсуство на крајот од мешунката



Фотографија 8
Скапување - не е дозволено



Фотографија 9
Водено меко гниење не е дозволено



Фотографија 10
Заболени мешунки - не се дозволени



Фотографија 11
'Рѓа на мешунки - не е дозволена



Фотографија 12
Бактериско заболување - не е дозволено



Фотографија 13
Не е дозволено присуство на почва на мешунките од боранија



Фотографија 14
Не е дозволено овенување на мешунките (губење на свежината)



Фотографија 15
Малформации како резултат на повреда од штетници не се дозволени



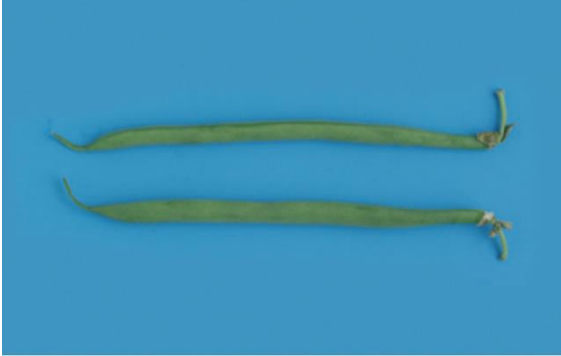
Фотографија 16
Повреди од инсекти не се дозволени



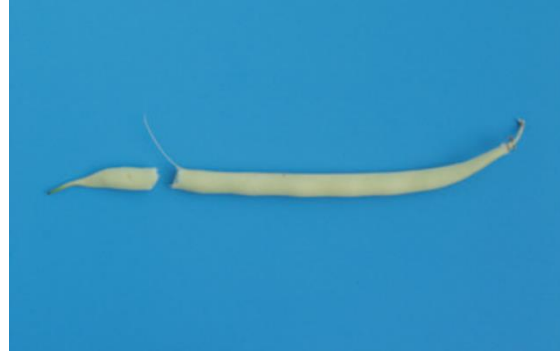
Фотографија 17
Иглеста боранија, бессемена, надворешен и внатрешен изглед - ограничено дозволено за екстра класа



Фотографија 18
Боранија со мало и крвко семе, надворешен и внатрешен изглед - ограничено дозволено за екстра класа



Фотографија 19
Многу мали површински повреди -
ограничено дозволени за екстра
класа



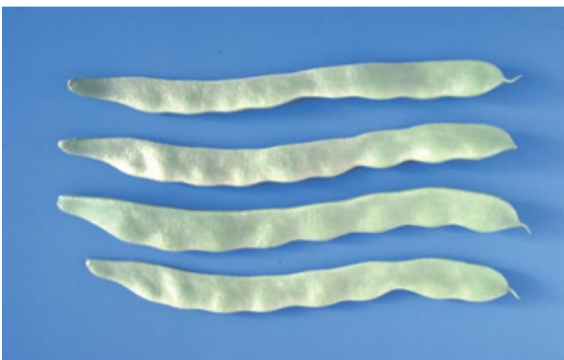
Фотографија 20
Конци кај боранијата - не се
дозволени за прва класа



Фотографија 21
Боранија со мали и меки семиња,
надворешен и внатрешен изглед -
ограничено дозволено за прва класа



Фотографија 22
Мала неправилност во формата,
сорти со заоблена мешунка -
ограничено дозволено за прва класа
(4 мешунки од дното) / 2 прави
мешунки (од горе)



Фотографија 23
Мала неправилност во формата кај
сортите со широка мешунка -
ограничено дозволена за прва класа



Фотографија 24
Мали повреди на pokožицата -
ограничено дозволени за прва класа



Фотографија 25
Боранија со не толку големо семе, меко, надворешен и внатрешен изглед - ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 26
Промени во формата кај сортите со заоблена мешунка - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 27
Промени во формата кај сортите со широка мешунка - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 28
Повреди на покожицата - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 29
Мали заздрави повреди - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 30
Мали 'ргести дамки - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 31
Боранија на која и недостасува дел од мешунката - ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 32
Многу внимателна презентација на екстра класа боранија со широка мешунка



Фотографија 33
Внимателна презентација на прва класа на иглеста боранија



Фотографија 34
Внимателна презентација на втора класа боранија со заоблен тип на мешунка



Фотографија 35
Пример за означување - етикета

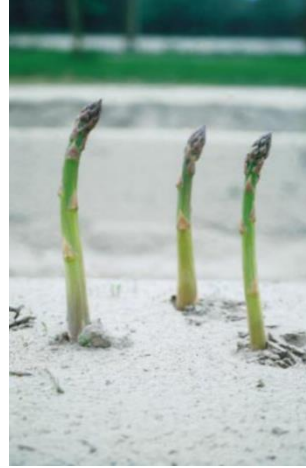


Фотографија 36
Пример за означување на самото пакување

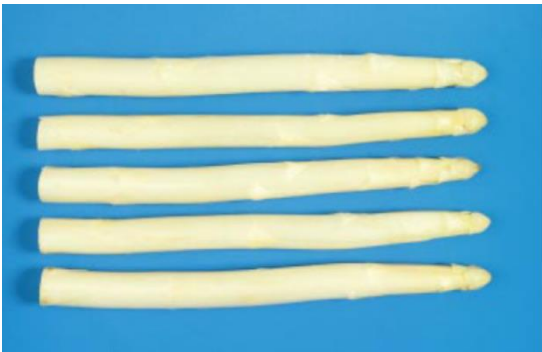
ШПАРГЛА



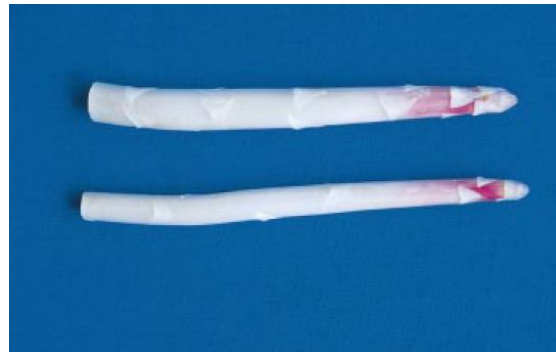
Фотографија 1
Производство на бела шпаргла



Фотографија 2
Производство на зелена шпаргла



Фотографија 3
Бела шпаргла



Фотографија 4
Виолетова шпаргла



Фотографија 5
Виолетово-зелена шпаргла



Фотографија 6
Целосно зелена шпаргла



Фотографија 7
Зелена шпаргла со виолетови врвови



Фотографија 8
Минимални норми
Повреди при берба - не се дозволени



Фотографија 9
Бактериско гниење - не е дозволено



Фотографија 10
Повреди од мраз - не се дозволени



Фотографија 11
Повреди од мраз кај зелена шпаргла -
не се дозволени



Фотографија 12
Скапувања на врвовите - не се
дозволени



Фотографија 13
Присуство на почва на изданоците од шпаргла - не е дозволено



Фотографија 14
Губење на свежина на изданоците и збрчкување - не е дозволено



Фотографија 15
Присуство на јајца од штетници - не е дозволено



Фотографија 16
Повреди од ларви на штетници - не се дозволени



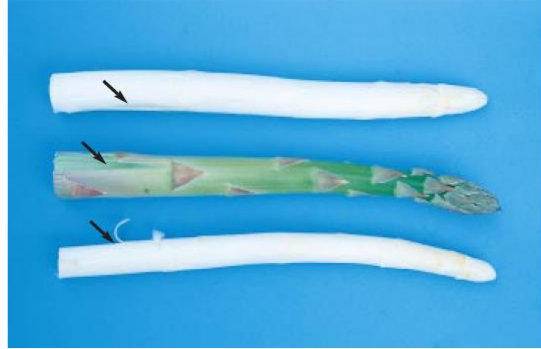
Фотографија 17
Неправилно исечени изданоци - не се дозволени



Фотографија 18
Шупливи изданоци - не се дозволени



Фотографија 19
Распукани изданоци - не се дозволени



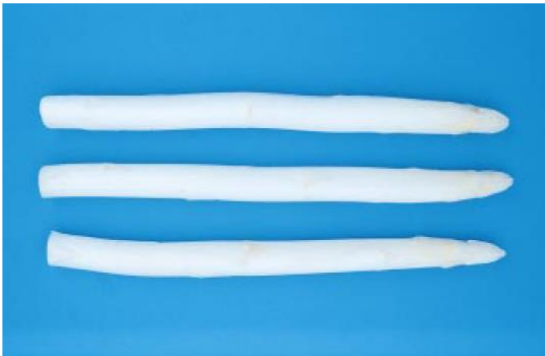
Фотографија 20
Излупени изданоци - не се дозволени



Фотографија 21
Искршени изданоци - не се дозволени



Фотографија 22
Пукнатини на изданоците - не се дозволени



Фотографија 23
Многу добар квалитет на изданоци од шпаргла - екстра класа



Фотографија 24
Екстра класа - многу компактни врвови на бела шпаргла - минимални норми



Фотографија 25
Екстра класа - многу компактни
врвови на зелена шпаргла -
минимални норми



Фотографија 26
Многу мали траги од 'рѓа, ограничено
дозволени за екстра класа



Фотографија 27
Бела шпаргла со розево обојување на
врвовите - ограничено дозволено за
екстра класа



Фотографија 28
Исечокот во основата на изданокот -
ограничено дозволено за екстра
класа



Фотографија 29
Презентација на шпаргла спакувана
во снопче - ограничено дозволено за
екстра класа



Фотографија 30
Мало искривување на изданоците од
бела шпаргла - ограничено
дозволено за прва класа



Фотографија 31
Мало искривување на изданоците од виолетово-зелена и зелена шпаргла - лимитирано дозволено за прва класа



Фотографија 32
Помали компактни врвови на бела шпаргла - ограничено дозволени за прва класа



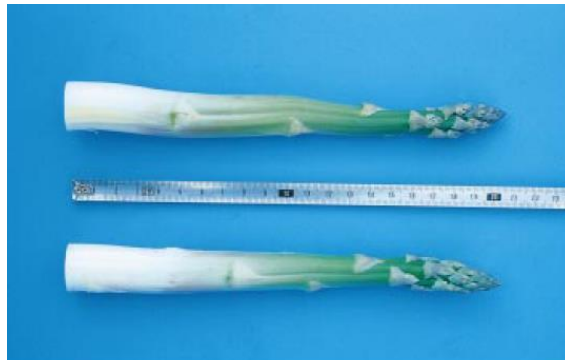
Фотографија 33
Помали компактни врвови на зелена шпаргла - ограничено дозволени за прва класа



Фотографија 34
Мали траги од 'рѓа - ограничено дозволени за прва класа



Фотографија 35
Бела шпаргла со розево обојување на врвовите - ограничено дозволени за прва класа



Фотографија 36
Зелена шпаргла - зелена на 80 % од должината на изданоците - ограничено дозволени за прва класа



Фотографија 37
Промени во формата на изданоците од бела шпаргла - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 38
Промени во формата на изданоците кај виолетово-зелена и зелена шпаргла - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 39
Малку отворени врвови кај бела шпаргла
- ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 40
Малку отворени врвови кај зелена шпаргла - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 41
Траги од 'рѓа на изданоците од бела шпаргла - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 42
Траги од 'рѓа на врвовите од изданоците на бела шпаргла - ограничено дозволени за втора класа



Фотографија 43
Бела шпаргла со зелени врвови
- ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 44
Виолетова шпаргла со зелено
обојување на врвовите од изданоците
- ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 45
Зелена шпаргла - зелена на 60 % од
должината на изданоците -
ограничено дозволено за втора класа



Фотографија 46
Исечок во основата - ограничено
дозволен за втора класа



Фотографија 47
Мерење на дијаметарот на
изданоците



Фотографија 48
Многу внимателна презентација на
изданоци од шпаргла за екстра класа



Фотографија 49
Внимателна презентација на
изданоци шпаргла од прва класа



Фотографија 50
Погодна презентација на изданоци
шпаргла од втора класа



Фотографија 51
Комбинација на бела и виолетова
шпаргла од втора класа



Фотографија 52
Единечно пакување



Фотографија 53
Шпаргла во снопче



Фотографија 54
Шпаргла во снопчиња во пакување



Фотографија 55
Пакување на шпаргла - внимателно аранжирано



Фотографија 56
Шпаргла во пакување



Фотографија 57
Пример за означување на шпаргла - етикета



Фотографија 58
Пример за означување на пакувањето

Ниту еден дел од оваа публикација не смее да биде репродуциран на било кој начин без претходна писмена согласност на авторите.

Е-издание: http://www.ukim.edu.mk/mk_content.php?meni=53&glavno=41