

15. Zelenjadarske urice

Posvet Javne službe v vrtnarstvu

TRŽNI STANDARDI ZA ČEBULNICE V SLOVENIJI IN NAJPOGOSTEJŠE NAPAKE

dr. Lovro Sinkovič in Mojca Škof
Oddelek za rastlinsko pridelavo, KIS

ČEBULNICE – predstavniki

Glede na vrsto in pomembnost v kmetijski pridelavi ločimo:

• ČEBULA IN MLADA ČEBULA



• ŠALOTKA



• ČESEN



• POR



ČEBULNICE – uporaba

LISTI IN STEBLA



POR



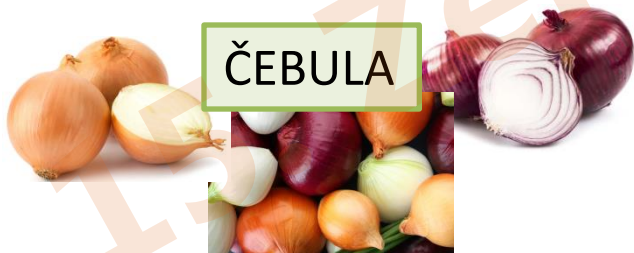
MLADA ČEBULA



ZIMSKI/STOLETNI LUK



POVSEM DOZORELE ČEBULICE



ČEBULA



ČESEN



ŠALOTKA

ČEBULA IN MLADA ČEBULA

ŠALOTKA

ČEBULA IN ŠALOTKA - splošno

- **ČEBULA** / angl. ONION

Allium cepa

- **ŠALOTKA** / angl. SHALLOTS

Allium ascalonicum oz. *Allium cepa* var. *aggregatum*

- **MLADA ČEBULA** / angl. SPRING/GREEN ONION

Allium cepa

- **ZIMSKI ALI STOLETNI LUK** / angl. WELSH ONION

Allium fistulosum



Uporabljamo steblo in liste → prodaja poteka v manjših šopih skupaj z zelenjem!

ČEBULA IN ŠALOTKA – oblika



ČEBULA

Oblika vzdolžnega prereza (eliptična, srednje ovalna, široko eliptična, okrogla, široko ovalna, široko obrnjena, rombična, prečno srednje eliptična, prečno ozko eliptična)

Shape in longitudinal section (elliptic, medium ovate, broad elliptic, circular, broad ovate, broad obovate, rhombic, transverse medium elliptic, transverse narrow elliptic)



ŠALOTKA



ČEBULA IN ŠALOTKA – barva

- **Beli** zunanji luski in **belo** meso
- **Rumeni/rjavi** zunanji luski in **belo/rumeno** meso
- **Rdeči** zunanji luski in **rožnata** barva mesa



ČEBULA – Tržni in kakovostni standardi

Standard za sorte čebule vzgojene iz rodu *Allium cepa* L.:

- A: Minimalne zahteve
- B: Razvrstitev v razrede
- C: Velikostne zahteve
- D: Dovoljena odstopanja
- E: Določbe o predstavitvi
- F: Določbe o označevanju

STANDARD UNECE FFV-25 za trženje in nadzor nad tržno kakovostjo
ČEBULE (Združeni narodi, 2010):

<https://unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/fresh/FFV-Std/Slovenian/25Onions.pdf>

3827. Pravilnik o kakovosti čebule, stran 10057 (Uradni list RS, št. 86/2000)

ČEBULA – A: Minimalne zahteve

Čebulice morajo biti:

- **nepoškodovane** (majhne razpoke in odsotnost dela luskolistov ne štejejo kot pomanjkljivosti, če meso ni razkrito)
- **zdrave** (čebula, ki gnije ali se kvari, ni primerna in mora biti izločena)
- **čiste** (brez vidnih tujih snovi)
- **brez poškodb zaradi zmrzali**
- dovolj suhe za predvideno uporabo
- **brez odvečne zunanje vlage**
- **brez tujega vonja in okusa**
- **čebulni vrat mora biti odtrgan ali gladko odrezan in < 4 cm** (razen pri čebuli spleteni v kite)
- **ustrezno razvite**, da prenesejo prevoz in rokovanje

ČEBULA – B: Razvrstitev v razrede

Čebulo razvrščamo v dva KAKOVOSTNA razreda

I. razred

Čebula **dobre kakovosti**, oblika in barva značilni za sorto in/ali tržni tip. Čebulice morajo biti: **čvrste in trdne, brez znakov odganjanja**, brez votlih/trdih cvetnih stebel, **brez izboklin, praktično brez koreninic** (izjema mlada čebula)

Dovoljene so: neznatne **pomanjkljivosti v obliki in obarvanosti**, manjši znaki umazanosti **do 1/5 površine**, **površinske razpoke na luskolistih**, če je meso zaščiteno



II. razred

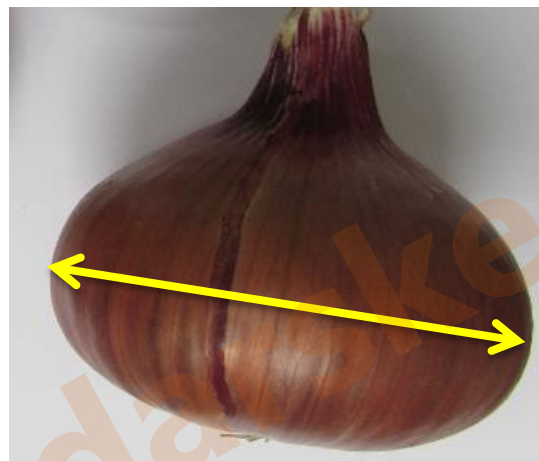
Čebulice morajo biti **primerno čvrste**. Dovoljene pomanjkljivosti: **v obliki in obarvanosti**, sledovi **odrgnin**, neznatni sledovi zajedavcev ali bolezni, **majhne zarasle razpoke in poškodbe**, **koreninice**, znaki umazanosti do 1/2 površine, razpoke na zunanjih luskolistih in manjkajoči deli luskolistov do 1/3 površine (če meso ni poškodovano)



ČEBULA – C: Velikostne zahteve

Velikost se določi z največjim premerom ekvatorialnega dela

Najmanjši premer je 10 mm



Za izenačenost po velikosti je dovoljena razlika v isti enoti pakiranja:

- 5 - 10 mm pri velikosti čebule **10 - 25 mm**
- 15 mm pri velikosti čebule **20 - 40 mm**
- 20 mm pri velikosti čebule **40 - 70 mm**
- 30 mm pri velikosti **70 mm ali več**

ČEBULA – D: Dovoljena odstopanja

V vsaki enoti pakiranja so dovoljena odstopanja glede kakovosti in velikosti za čebulo, ki ne izpolnjujejo zahtev navedenega razreda

Dovoljena odstopanja glede kakovosti

I. razred

Skupno lahko odstopa **po številu ali masi 10 % čebule** in vsebuje **največ 1 % nagnite čebule**

II. razred

Skupno odstopa **po številu ali masi 10 % čebule** in vsebuje **največ 2 % nagnite čebule**.

Poleg tega lahko odstopa po številu ali masi 10 % čebulic, ki kažejo zgodnje vidne znake odganjanja.

Dovoljena odstopanja glede velikosti

Za vse razrede: dovoljeno je, da skupno odstopa **po številu ali masi 10 % čebule**, ki ne izpolnjuje zahtev glede velikosti.

ČEBULA – E: Določbe o predstavitvi

Izenačenost

- Enota pakiranja **mora biti izenačena** in **mora vsebovati le čebulo istega porekla, sorte ali tržnega tipa, kakovosti in velikosti** – izjema "Mešanica čebule"
- Vidni del vsebine enote pakiranja **mora biti reprezentativen za celotno vsebino**



Embalaža

- Čebula mora biti pakirana na način, da je **ustrezno zaščiten**
- Notranji material pakiranja mora biti **čist in preprečevati poškodbe**
- Dovoljena je uporaba papirja ali žigov z oznakami, če se **uporablja nestrupeno črnilo ali lepilo**
- Nalepke, ki so posamično nalepljene na čebulo, po odstranitvi **ne smejo pustiti sledov lepila ali poškodb**
- Enote pakiranja **ne smejo vsebovati tuje snovi**



ČEBULA – F: Določbe o označevanju vsake enote

- **Identifikacija**

Pakira in/ali razpošilja - Ime in naslov ali kodna oznaka

- **Vrsta proizvoda**

"Čebula" (če ni vidno zunaj), "Mešanica čebule" pri različnih tržnih tipih ali barvah

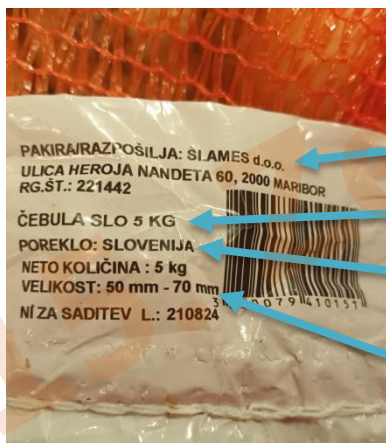
- **Poreklo proizvoda**

Država porekla (obvezno), območje pridelave (neobvezno)

- **Prodajne označbe**

Razred (I. ali II.) + Velikost (najmanjši in največji premer)

- **Uradni kontrolni znak** (neobvezno)



Identifikacija
Pakira/razpošilja

Vrsta proizvoda

Poreklo

Prodajne označbe
količina, velikost



PTUJSKI LÜK – Zaščiten geografska označba

- **Edina slovenska zelenjava zaščiten s certifikatom (ZGO)**
- Območje pridelave je zgodovinsko pogojeno in obsega ravninski del ptujskega polja, med reko Dravo in Pesnico, mestoma Ptuj in Ormož ter obronki Slovenskih goric



Posebnosti

- Srčasto-ploščata oblika čebulice: **višina mora biti vsaj 10 % manjša od ekvatorialnega premera**, ne sme pa biti več kot 50 % manjša
- Ekvatorialni premer je najmanj **40 mm**
- **Rdeče-rjava do svetlo rdeča barva** zunanjih suhih luskolistov
- **Belo meso z vijolično rdečim nadihom** in močnejšim vijoličnim robom



ŠALOTKA – Tržni in kakovostni standardi

Standard za okrogle, srednje dolge in dolge tipe sort šalotke iz rodu *Allium cepa* var. *aggregatum* in *Allium oschaninii* zajema:

- A: Minimalne zahteve
- B: Razvrstitev v razrede
- C: Velikostne zahteve
- D: Dovoljena odstopanja
- E: Določbe o predstavitvi
- F: Določbe o označevanju



Siva šalotka

STANDARD UNECE FFV-56 za trženje in nadzor nad tržno kakovostjo ŠALOTKE (Združeni narodi, 2010):

<https://unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/fresh/FFV-Std/Slovenian/56Shallots.pdf>

ŠALOTKA – A: Minimalne zahteve

Šalotka mora biti:

- **nepoškodovana,**
- **zdrava** (izločena je šalotka, ki zaradi gnitja ali kvarjenja ni primerna za uživanje),
- **čista**, praktično brez vsake vidne tuje snovi,
- praktično **brez škodljivcev**,
- **brez poškodb** škodljivcev, pozebe ali sonca,
- **brez sledov plesni**,
- **brez na zunaj vidnih znakov odganjanja**,
- **brez neobičajne zunanje vlage**,
- **brez kakršnega koli tujega vonja in/ali okusa.**

Korenine in stebila morajo biti lepo obrezani, razen pri šalotki v kitah, kjer so stebila spletena v kito in zvezana z vrvico, rafijo ali drugim materialom.

ŠALOTKA – B: Razvrstitev v razrede

Šalotko razvrščamo v dva **KAKOVOSTNA** razreda

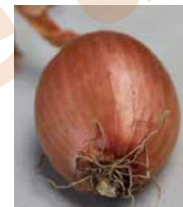
I. razred

Šalotka mora biti **dobre kakovosti** ter značilna za sorto in tržni tip.

Čebulice morajo biti: **čvrste in trdne, brez votlih ali trdih vratov, praktično brez koreninic.**

Dovoljene pomanjkljivosti v enoti pakiranja so:

- neznatne **pomanjkljivosti v obliki**
- **površinske razpoke na zunanjih luskolistih**, če je meso zaščiteno



II. razred

Ne izpolnjuje zahtev za I. razred, izpolnjuje pa minimalne zahteve.

Dovoljene pomanjkljivosti so:

- **pomanjkljivost v obliki in v obarvanosti**
- **zarasle mehanske poškodbe**
- **razpoke na zunanjih luskolistih do 1/3 površine**, če meso ni poškodovano
- **koreninice**



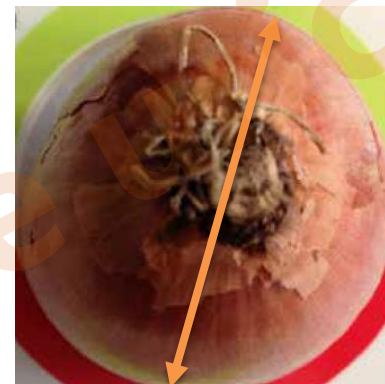
ŠALOTKA – C: Velikostne zahteve

Velikost se določi z največjim **premerom ekvatorialnega dela.**

Najmanjša velikost premera čebulic je **10 - 15 mm**

Največji premer je:

- **55 mm** za okroglo šalotko
- **60 mm** za srednje dolgo in dolgo šalotko.



Za izenačenost po velikosti je dovoljena razlika v isti enoti pakiranja:

- 10 mm pri velikosti šalotke **10 - 15 mm**
- 15 mm pri velikosti šalotke **15 - 20 mm**
- 20 mm pri velikosti **20 mm ali več**





ŠALOTKA – D: Dovoljena odstopanja

V vsaki enoti pakiranja so dovoljena odstopanja glede kakovosti in velikosti za šalotko, ki ne izpolnjujejo zahtev navedenega razreda

Dovoljena odstopanja glede kakovosti

I. razred

Skupno lahko odstopa **po številu ali masi 10 % šalotke** in vsebuje največ **1 % nagnite šalotke**. Poleg tega lahko odstopa po masi 4 % čebulic, ki kažejo na zunaj vidne znake odganjanja.

II. razred

Skupno odstopa **po številu ali masi 10 % šalotke** in vsebuje največ **2 % nagnite šalotke**. Poleg tega je dovoljeno, da odstopa po masi 10 % čebulic, ki kažejo zgodnje vidne znake odganjanja.

Dovoljena odstopanja glede velikosti

Za vse razrede: dovoljeno je, da skupno odstopa **po številu ali masi 10 % šalotke**, ki ne izpolnjuje zahtev glede velikosti.



ŠALOTKA – E: Določbe o predstavitvi

Izenačenost

- Enota pakiranja **mora biti izenačena** in **mora vsebovati le šalotko istega porekla, sorte ali tržnega tipa, kakovosti in velikosti** – izjema "Mešanica šalotke"
- Vidni del vsebine enote pakiranja mora **biti reprezentativen za celotno vsebino**



Embalaža

- Šalotka mora biti pakirana tako, da je **ustrezno zaščiten**
- Notranji material enote pakiranja mora biti **čist in preprečevati poškodbe**
- Dovoljena je uporaba papirja ali žigov z oznakami, če se uporablja **nestrupeno črnilo ali lepilo**
- Nalepke, ki so posamično nalepljene na šalotko, po odstranitvi **ne smejo pustiti sledov lepila ali poškodb na površini**
- Enote pakiranja **ne smejo vsebovati nobene tuje snovi**



ŠALOTKA – F: Določbe o označevanju vsake enote

- **Identifikacija**

Pakira in/ali razpošilja - Ime in naslov ali kodna oznaka

- **Vrsta proizvoda**

"Šalotka" ali "Siva šalotka" (če ni vidno zunaj), Tržni tip "dolga", "srednje dolga" ali "okrogla".

"Mešanica šalotke" pri različnih tržnih tipih. Metoda vzgoje "vzgojena iz semena" ali "tradicionalna" (neobvezno)

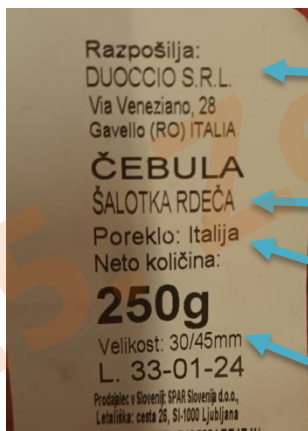
- **Poreklo proizvoda**

Država porekla (obvezno), območje pridelave (neobvezno)

- **Prodajne označbe**

Razred (I. ali II.) + Velikost (najmanjši in največji premer)

- **Uradni kontrolni znak** (neobvezno)



Identifikacija
Pakira/razpošilja

Vrsta proizvoda

Poreklo

Prodajne označbe
količina, velikost



ČEBULA – neizpolnjevanje standarda

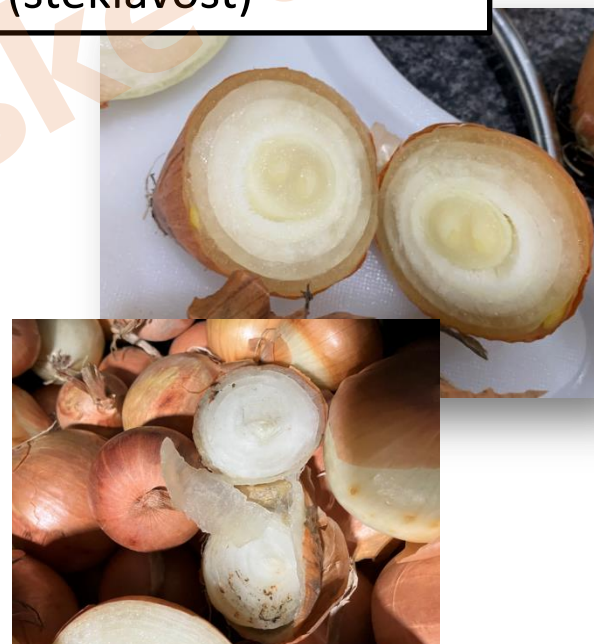
Gniloba



Odganjanje



Poškodbe zmrzali
(steklavost)



MLADA ČEBULA – neizpolnjevanje standarda

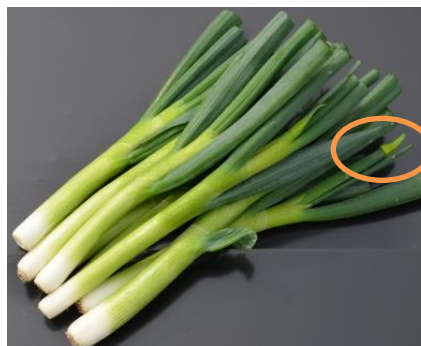
Gnitje listov



Poškodbe zaradi tripsa



Uhajanje v cvet



ČEBULA IN ŠALOTKA – napake

Prisotnost nečistoč



Slabo očiščene čebulice



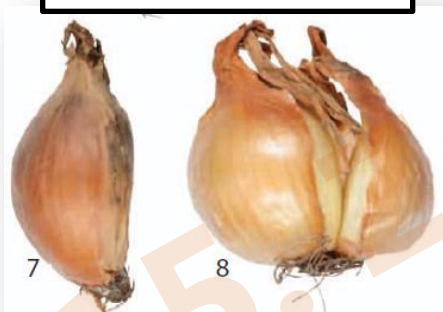
Vrat je daljši od 4 cm



Površinske razpoke



Napake v obliki



Votlo ali trdo steblo



Zunaj vidni znaki odganjanja

ČEBULA IN ŠALOTKA – poškodbe

Obarvanje zaradi sončnega ožiga



Poškodbe zmrzali



Zunanje poškodbe (mehanske, vegetativne)

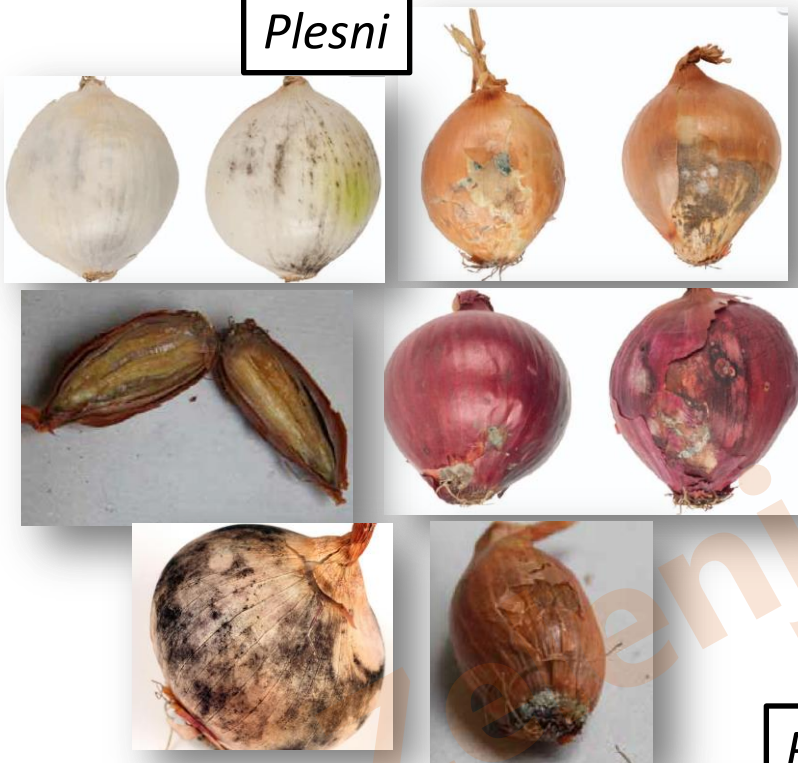


Obarvanje (zaradi mokrega vremena med spravilom)

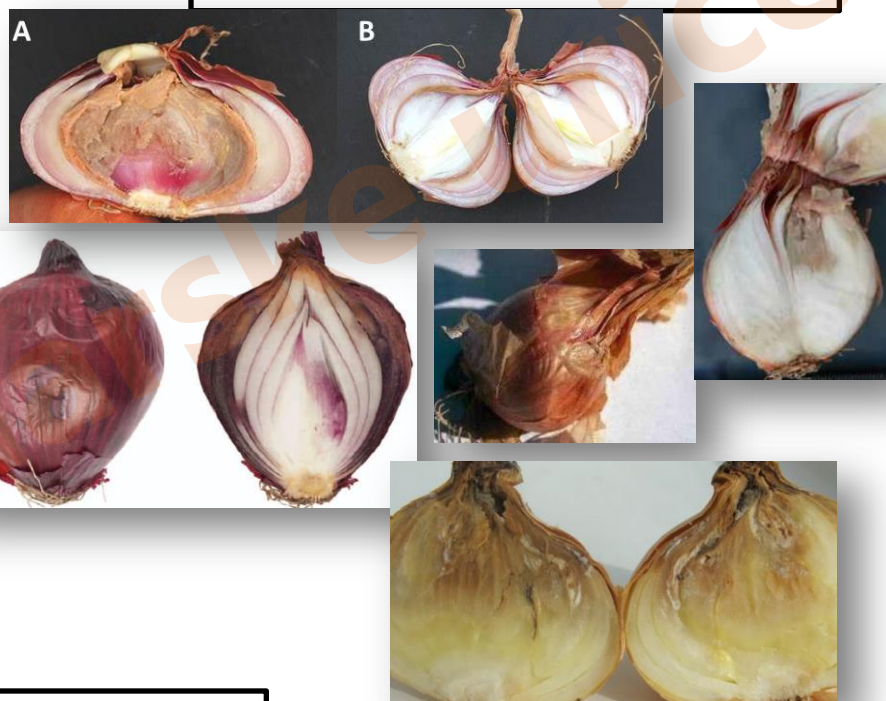


ČEBULA IN ŠALOTKA – bolezni in škodljivci

Plesni



Bakterijske bolezni (gniloba)



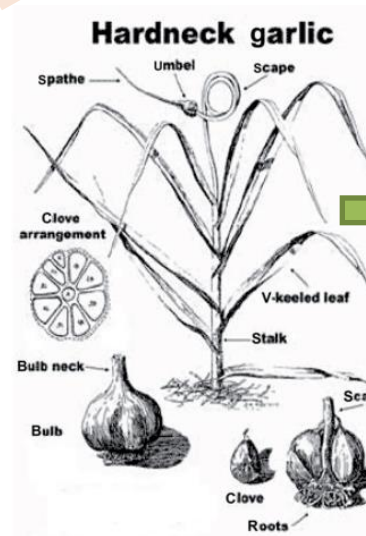
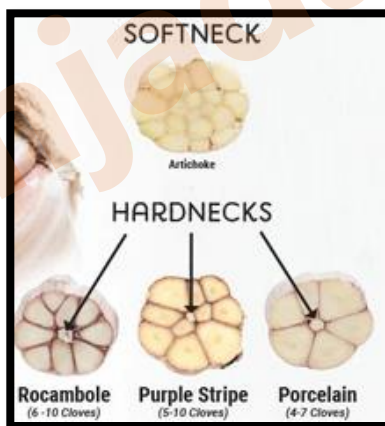
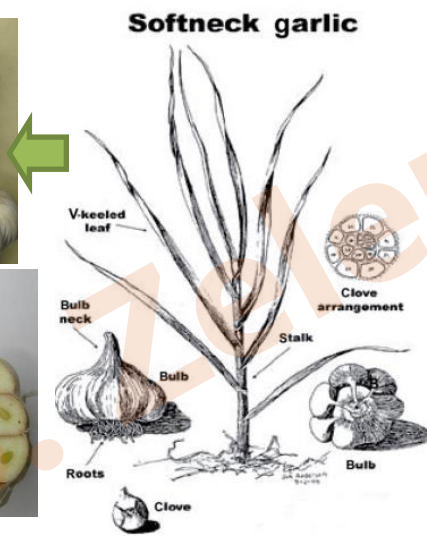
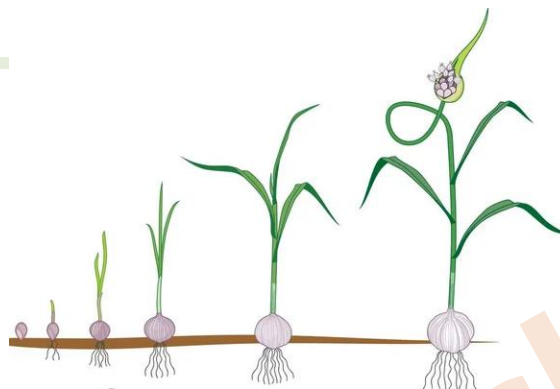
Poškodbe škodljivcev



ČESEN

ČESEN - splošno

- ČESEN / angl. GARLIC
Allium sativum



ČESEN – posebnosti

V zadnjih letih postaja v poletnem času vedno bolj zanimiv za potrošnike **mladi česen**



Prodaja cvetnih stebel v šopkih



SLONOV oz. VELIKOSTROČNI ČESEN

Allium ampeloprasum (elephant garlic)

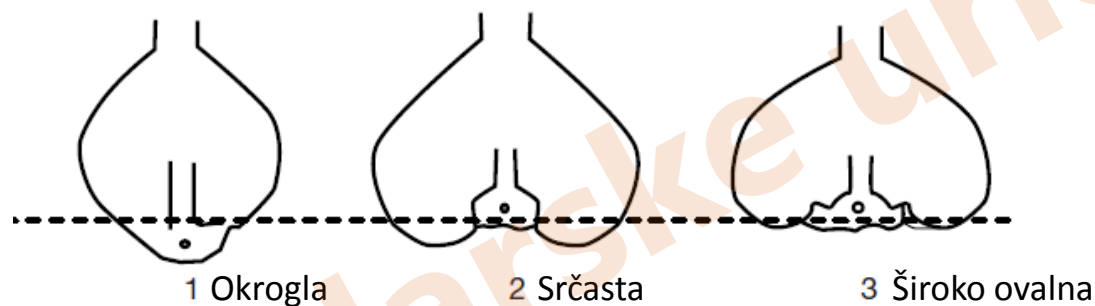
Zavajajoče ime → v resnici ni česen, je sorodnik pora

- razvije zelo velike glavice z velikimi stroki
- milejšega okusa



ČESEN – oblika in barva

Oblika polno razvite glavice česna



ČESEN



ČESEN – Tržni in kakovostni standardi

Standard za sorte česna vzgojene iz rodu *Allium sativum* L., ki so v prometu v svežem, polsuhem ali suhem stanju:

- A: Minimalne zahteve
- B: Razvrstitev v razrede
- C: Velikostne zahteve
- D: Dovoljena odstopanja
- E: Določbe o predstavitvi
- F: Določbe o označevanju

STANDARD UNECE FFV-18 za trženje in nadzor nad tržno kakovostjo ČESNA (Združeni narodi, 2011): <https://unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/fresh/FFV-Std/Slovenian/18Garlic.pdf>

3815. Pravilnik o kakovosti česna, stran 10028 (Uradni list RS, št. 86/2000)

ČESEN – A: Minimalne zahteve

Česen mora biti:

- **zdrav** (česen, ki gnije ali se kvari, tako da ni primeren za uporabo, mora biti izločen),
- **brez škodljivcev in brez poškodb od škodljivcev**
- **čist** (brez vidnih tujih snovi),
- **čvrst**,
- **brez poškodb od zmrzali ali sonca**,
- **brez vidnih znakov odganjanja**,
- **suh** (brez zunanje vlage),
- **brez tujega vonja oziroma okusa**,
- **ustrezno dozorel**, da lahko prenese prevoz in rokovanje.

ČESEN – B: Razvrstitev v razrede

Česen razvrščamo v **tri KAKOVOSTNE** razrede

Razred "ekstra"

Česen mora biti **odlične kakovosti** in značilen za sorto in/ali tržni tip.

Čebulice morajo biti:

- **nepoškodovane,**
- **pravilne oblike,**
- **ustrezno očiščene**

Stroki morajo biti **čvrsti**. Pri suhem česnu morajo biti **korenine odrezane** tik ob čebulici.

Česen mora biti brez pomanjkljivosti, razen zelo neznatnih površinskih pomanjkljivosti.



ČESEN – B: Razvrstitev v razrede

I. razred

Česen mora biti **dobre kakovosti** in značilen za sorto in/ali tržni tip. Čebulice morajo biti:

- nepoškodovane,
- sorazmerno pravilno oblikovane.

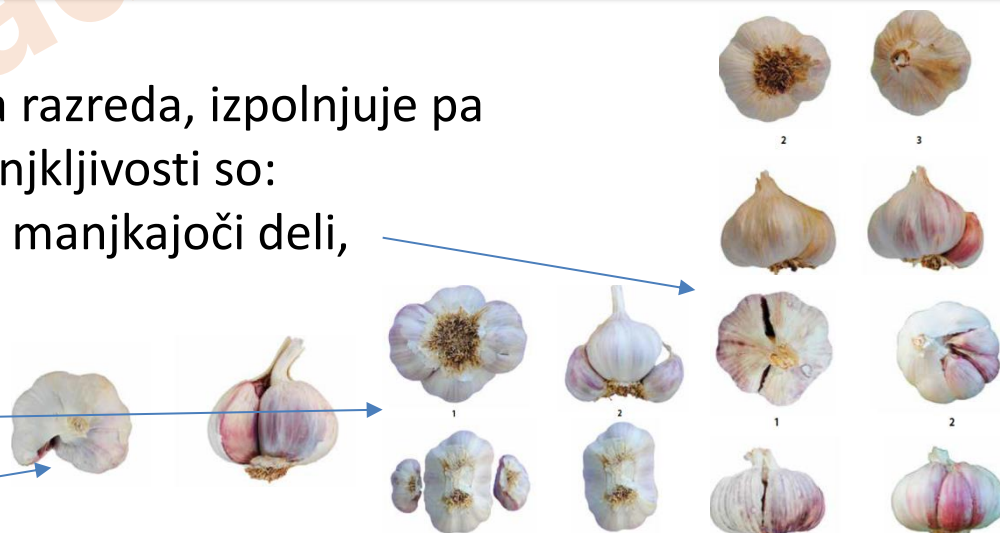
Stroki morajo biti čvrsti. Dovoljene so neznatne razpoke na zunanjih luskolistih, ki obdajajo čebulico.



II. razred

Česen, ki ne izpolnjuje zahtev za višja razreda, izpolnjuje pa minimalne zahteve. Dovoljene pomanjkljivosti so:

- razpoke na zunanjih luskolistih ali manjkajoči deli,
- zarasle poškodbe,
- neznatne odrgnine
- nepravilna oblika
- **največ trije manjkajoči stroki**



ČESEN – C: Velikostne zahteve

Velikost se določi z največjim premerom ekvatorialnega dela.

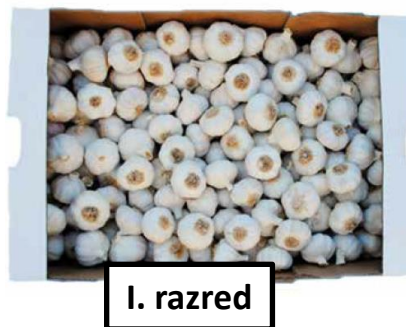
Najmanjša velikost premera je:

- **45 mm** v razredu "ekstra",
- **30 mm** v I. in II. razredu.



Za izenačenost po velikosti je dovoljena razlika v isti enoti pakiranja:

- 15 mm pri velikosti premera čebulice **< 40 mm**
- 20 mm pri velikosti čebulice **> 40 mm**



ČESEN – D: Dovoljena odstopanja

V vsaki enoti pakiranja so dovoljena odstopanja glede kakovosti in velikosti za česen, ki ne izpolnjujejo zahtev navedenega razreda

Dovoljena odstopanja glede kakovosti

Razred "ekstra"

Skupno lahko odstopa **po številu ali masi 5 % česna**, ki pa izpolnjuje zahteve za I. razred

I. razred

Skupno lahko odstopa **po številu ali masi 10 % česna** in vsebuje največ **1 % nagnitega česna**.

Poleg tega lahko odstopa po masi 1 % nagnitih čebulic, ki imajo stroke z vidnimi znaki odganjanja.

II. razred

Skupno lahko odstopa **po številu ali masi 10 % česna** in vsebuje največ **2 % nagnitega česna**.

Poleg tega lahko odstopa po masi 5 % nagnitih čebulic, ki kažejo zgodnje vidne znake odganjanja.

Dovoljena odstopanja glede velikosti

Za vse razrede: skupno lahko odstopa **po masi 10 % česna**, ki ne ustreza zahtevam glede velikosti.

ČESEN – E: Določbe o predstavitvi

Izenačenost

- Enota pakiranja **mora biti izenačena** in **mora vsebovati le česen istega porekla, sorte ali tržnega tipa, kakovosti in velikosti**
- Vidni del vsebine enote pakiranja mora **biti reprezentativen za celotno vsebino**

Embalaža

Česen mora biti pakiran, da je ustrezno zaščiteno.

Pakiran je lahko na več načinov:

- **razsut v embalaži z odrezanimi lažnimi stebli** < 10 cm za svež ali polsuh česen, < 3 cm za suh česen
- **v šopih**, po številu čebulic ali po neto teži,
- **v kitah** (samo suh in polsuh česen), **po številu čebulic** (v kiti mora biti najmanj 6 čebulic) **ali po neto teži**.

V enoti pakiranja morajo biti lažna stebila ravno odrezana, pri suhem česnu razreda "ekstra" morajo biti ravno odrezane tudi korenine.



ČESEN – F: Določbe o označevanju vsake enote

- **Identifikacija**

Pakira in/ali razpošilja - Ime in naslov ali kodna oznaka

- **Vrsta proizvoda**

"Česen" (če ni vidno zunaj). Narava pakiranja, če ni vidno zunaj - "sveži česen", "polsuhi česen" ali "suhi česen". Sorta ali komercialni tip - "beli česen", "roza česen"

- **Poreklo proizvoda**

Država izvora (obvezno) in področje porekla (neobvezno)

- **Prodajne označbe**

Razred (extra, I. ali II.) + Velikost (najmanjši in največji premer)

- **Uradni kontrolni znak** (neobvezno)



Identifikacija
pakira/razpošilja

Vrsta proizvoda

Poreklo

Prodajne označbe
količina, velikost

Uradni kontrolni znak



ČESEN – neizpolnjevanje standardov

Suhe čebulice ali stroki



Poškodbe zmrzali



MLADI ČESEN – neizpolnjevanje standardov

Mladi česen - ustrezen



Mladi česen – neustrezen
(nerazviti stroki)



ČESEN – napake in poškodbe

Slabo očiščene čebulice



Zunanje poškodbe



Steblo je daljše od 3 cm



Zunaj vidni znaki odganjanja



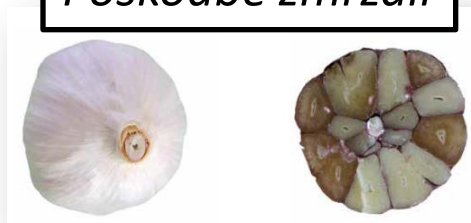
Notranji znaki odganjanja



Sončni ožig



Poškodbe zmrzali



ČESEN – bolezni in škodljivci

Plesni



Suha gniloba



Mokra gniloba



Poškodbe pršic



Poškodbe nematod



Poškodbe škodljivcev



POR

POR – splošno, oblika in barva

- **POR / angl. LEEK**
Allium porrum

POR



ČEBULA vs POR



Uporabljamo
lažna stebila



POR – Tržni in kakovostni standardi

Standard za sorte pora vzgojene iz rodu *Allium porrum* L., ki se potrošnikom dobavlja svež:

- A: Minimalne zahteve
- B: Razvrstitev v razrede
- C: Velikostne zahteve
- D: Dovoljena odstopanja
- E: Določbe o predstavitvi
- F: Določbe o označevanju

STANDARD UNECE FFV-21 za trženje in nadzor nad tržno kakovostjo PORA (Združeni narodi, 2012): https://unece.org/sites/default/files/2023-07/21_Leeks_Slovenian.pdf

3812. Pravilnik o kakovosti pora, stran 10023 (Uradni list RS, št. 86/2000)

POR – A: Minimalne zahteve

Por mora biti:

- **cel** (korenine smejo biti odrezane),
- **zdrav** (por, ki je zaradi pojava gnilobe ali poškodbe neprimeren za uživanje, mora biti izločen),
- **čist** (brez vidnih tujih snovi, korenin se lahko drži zemlja),
- **svežega videza**, z odstranjenimi uvelimi in izsušenimi listi,
- **pobran pred odganjanjem v cvet**,
- **suh** (brez zunanje vlage),
- **brez tujega vonja oziroma okusa**,
- **listi morajo biti odrezani**,
- **ustrezno razvit in dozorel**, da lahko prenese prevoz in rokovanje.

Por



vs

Mlada čebula



POR – B: Razvrstitev v razrede

Por razvrščamo v dva **KAKOVOSTNA** razreda

I. razred

Por **dobre kakovosti**. **Beljen del** mora zajemati vsaj $\frac{1}{3}$ celotne dolžine ali $\frac{1}{2}$ stebila. Najmanj $\frac{1}{3}$ celotne dolžine ($\frac{1}{4}$ pri zgodnjem) ali $\frac{1}{2}$ lažnega stebila pa mora biti **bela do zeleno bela** ($\frac{1}{3}$ pri zgodnjem).

Dovoljene so: **rahle površinske napake** in **rahle sledi zemlje med listi** lažnega stebila



II. razred

Beli do zeleno beli del pora mora zajemati vsaj $\frac{1}{4}$ celotne dolžine ali $\frac{1}{3}$ (lažnega) stebila

Dovoljena so zaprta **mehka cvetna steblo**, **rahle površinske poškodbe** in **sledi rje na listih**, majhne **nepravilnosti v obarvanju** in rahle **sledi zemlje med listi**



POR – C: Določbe o velikosti

Velikost se določi s **premerom**, izmerjenim pravokotno na vzdolžno os nad odebeljenim delom vratu.

Najmanjši premer:

- **8 mm** za zgodnji por
- **10 mm** za preostali por



Za izenačenost po velikosti v istem svežnju ali enoti pakiranja **premer največjega pora ne sme biti več kot 2 × večji od premera najmanjšega pora**

Izenačenost po velikosti je obvezna za I. razred



POR – D: Dovoljena odstopanja

V vsaki enoti pakiranja so dovoljena odstopanja glede kakovosti in velikosti za por, ki ne izpolnjujejo zahtev navedenega razreda

Dovoljena odstopanja glede kakovosti

I. razred

Skupno lahko odstopa **po številu ali masi 10 % pora** in vsebuje največ **1 % nagnitega pora**. Pri zgodnjem poru dovoljeno po številu ali masi 10 % pora, ki nakazuje mehko cvetno steblo v zaprtem lažnem steblo.

II. razred

Skupno lahko odstopa **po številu ali masi 10 % pora** in vsebuje največ **2 % nagnitega pora**

Dovoljena odstopanja glede velikosti

Za vse razrede (pri sortiranju po velikosti): skupno lahko odstopa **po številu ali masi 10 % pora**, ki ne ustreza zahtev glede velikosti.

POR – E: Določbe o predstavitvi

Izenačenost

- Enota pakiranja **mora biti izenačena** in **mora vsebovati le por istega porekla, sorte ali tržnega tipa, kakovosti in velikosti** (pri sortiranju po velikosti) ter precej enake stopnje razvitosti in obarvanosti
- Vidni del vsebine enote pakiranja mora **biti reprezentativen za celotno vsebino**

Embalaža

- Por **mora biti urejeno razporejen** v enoti pakiranja ali v svežnjih
- Por **mora biti pakiran na način**, da je ustrezno zaščiteno pred zunanjimi vplivi
- Notranji material enote pakiranja **mora biti čist in take kakovosti**, da preprečuje notranje ali zunanje poškodbe pora
- V enoti pakiranja **ne sme biti tujih snovi**



POR – F: Določbe o označevanju

- **Identifikacija**

Pakira in/ali razpošilja - Ime in naslov ali kodna oznaka

- **Vrsta proizvoda**

"Por" (če ni vidno zunaj), "Zgodnji por" (kadar je to ustrezno)

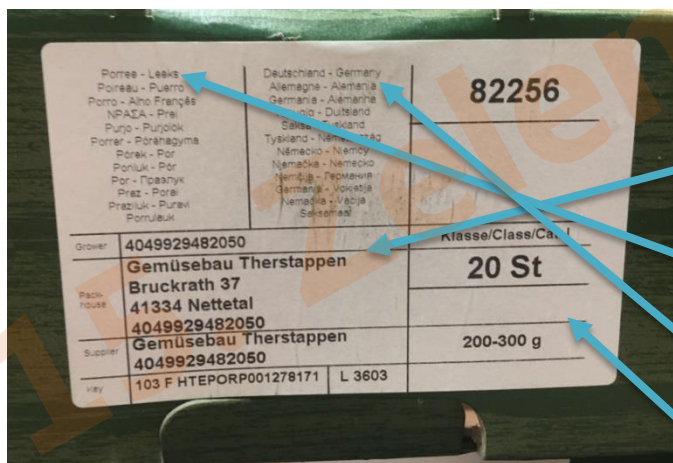
- **Poreklo proizvoda**

Država izvora (obvezno) in območje pridelave (neobvezno)

- **Prodajne označbe**

Razred (I. ali II.) + Število svežnjev (pri poru pakiranem v svežnjih)

- **Uradni kontrolni znak** (neobvezno)



Identifikacija
pakira/razpošilja

Vrsta proizvoda

Poreklo

Prodajne označbe
razred, masa



POR – neizpolnjevanje standardov

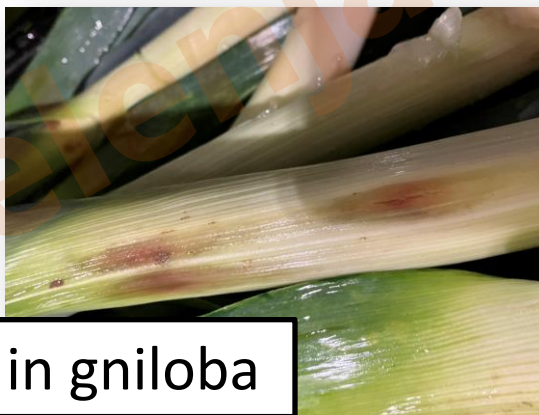
Gniloba



Poškodbe zmrzali
(steklavost)



Porova muha in gniloba



POR – napake in poškodbe

Prisotnost nečistoč



Zunanje poškodbe



Razcepljeni listi



Uveli listi



Preveč odrezane korenine



Odrezano cvetno steblo





POR – bolezni in škodljivci

Gnitje listov zaradi zmrzali



Gniloba na konicah listov



Gniloba na steblu



Rja na listih



Porova muha



Hvala za vašo pozornost!



Dr. Lovro Sinkovič, univ. dipl. inž.
živil. tehnol.
E-mail: lovro.sinkovic@kis.si
Telefon: +386 (0)1 280 52 78



Mojca Škof, univ. dipl. inž. agr.
E-mail: mojca.skof@kis.si
Telefon: +386 (0)1 280 51 82

