

POZNÁMKA SEKRETARIÁTU: Tento text vychází z dokumentu TRADE/WP.7/2002/9/Add.14 a obsahuje změny standardní úpravy přijaté na 59. zasedání pracovní skupiny.

NORMA EHK OSN DDP-01
týkající se uvádění na trh a kontroly
obchodní jakosti

**VLAŠSKÝCH
OŘECHŮ VE
SKOŘÁPCE**

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma platí pro vlašské ořechy ve skořápce bez vnějšího zeleného oplodí, odrůdy (kultivary) pěstované z *Juglans regia* L, které se dodávají spotřebiteli, kromě vlašských ořechů určených pro výrobu oleje nebo vyloupání jader.

Výraz „čerstvé vlašské ořechy“ nebo „rané vlašské ořechy“ znamená vlašské ořechy, které byly uvedeny na trh brzy po sklizni a nelze je uchovat po dlouhou dobu, bylo z nich odstraněno oplodí a nebyly ošetřeny žádným způsobem, který by mohl změnit jejich přirozený obsah vody.

Výraz „suché vlašské ořechy“ znamená ořechy, které lze za obvyklých skladovacích podmínek uchovat po dlouhou dobu. 1

II. USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE JAKOSTI

Účelem normy je stanovit požadavky na jakost vlašských ořechů ve skořápce ve fázi vývozní kontroly po úpravě a zabalení.

A. MINIMÁLNÍ POŽADAVKY 2

i) Ve všech jakostních třídách, s přihlédnutím ke zvláštním ustanovením uvedeným pro jednotlivé jakostní třídy a k dovozeným odchylkám, musí být vlašské ořechy ve skořápce:

- a) vlastnosti skořápky
 - celá,
 - mírná povrchová poškození se nepovažují za vadu,
 - částečně otevřené vlašské ořechy jsou považovány za celé, pokud je jádro fyzicky chráněno,

1 Při přepravě v uzavřené nádobě by měla být zvláštní pozornost věnována cirkulaci vzduchu v nádobě a obsahu vody v produktu.

2 Definice vad je uvedena v příloze tohoto dokumentu.

zdravá:

- bez vad, které by mohly ovlivnit přirozenou trvanlivost plodu,
- bez napadení škůdci,
- čistá, v podstatě bez veškerých viditelných cizorodých látek,
- suchá; bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- bez vnějšího zeleného oplodí.

Skořápky suchých vlašských ořechů nesmějí vykazovat žádné stopy loupání.

b) Vlastnosti jader

- zdravá; nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s takovým poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě,
- pevné konzistence,
- čistá, v podstatě bez jakékoli viditelné cizorodé látky,
- bez živého hmyzu či roztočů, a to bez ohledu na jejich fázi vývoje,
- bez viditelného poškození způsobeného hmyzem, roztoči či jinými škůdci,
- bez známek žluklosti a/nebo olejovitého vzhledu,
- bez plísni,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- bez cizorodých zápachů a/nebo chutí,
- normálně vyvinutá, vyloučena jsou scvrklá jádra.

c) Vlašské ořechy ve skořápce musí být při sklizni dostatečně zralé.

Vlašské ořechy nesmí být prázdné.

V případě „čerstvých vlašských ořechů“ musí být možné snadno sloupnout oplodí jádra a vnitřní středová přepážka musí vykazovat známky hnědnutí.

V případě „suchých vlašských ořechů“ musí být vnitřní středová přepážka suchá a křehká.

Skořápky lze mýt a bělit, pokud takové ošetření nezhorší jakost jader a je povoleno předpisy dovážející země.

Vlašské ořechy ve skořápce by měly být v takovém stavu, aby:

- vydržely běžnou přepravu a manipulaci a
- mohly být doručeny do místa určení v uspokojivém stavu.

ii) Obsah vody

U suchých vlašských ořechů nesmí obsah vody v celém ořechu překročit 12 % a obsah vody v jádru 8 %.^{3 4}

3 Použitá metoda by měla být jedna z metod testovaných ve spolupráci, u níž se prokázalo, že v mezilaboratorních zkouškách určování obsahu vody suchých plodů (ořechů ve skořápce a jader) poskytuje uspokojivé výsledky uváděné ve standardní úpravě a reprodukované v příloze tohoto dokumentu. V případě sporu se použije laboratorní referenční metoda.

4 Výhrada ze strany Rumunska, které požaduje 10 % resp. 6 %.

Přirozený obsah vody u celých čerstvých vlašských ořechů musí činit minimálně 20 %.

B. Jakostní třídy

Vlašské ořechy ve skořápce se zařazují do tří níže uvedených tříd:

i) Výběrová třída

Vlašské ořechy ve skořápce zařazené do této třídy musí být nejvyšší jakosti. Musí mít vlastnosti odrůdy nebo směsi jistých odrůd oficiálně definované zemí produkce a specifikované v označení.

Musí být v podstatě bez nedostatků, s výjimkou velmi malých povrchových vad, které nenarušují celkový vzhled produktu, jakost, skladovatelnost nebo jeho obchodní úpravu v balení.

Do této třídy nesmějí být zahrnuty vlašské ořechy ve skořápce, jejichž odrůda nemůže být zaručena, ani směs, která není definována.

Kromě toho mohou být do této třídy zahrnuty pouze vlašské ořechy z poslední sklizně.

ii) Třída I

Vlašské ořechy ve skořápce zařazené do této třídy musí být dobré jakosti. Musí mít vlastnosti odrůdy, obchodního typu nebo směsi jistých odrůd oficiálně definované zemí produkce a specifikované v označení.

Pokud nedojde k narušení celkového vzhledu produktu, jakosti, skladovatelnosti nebo úpravy balení, lze tolerovat drobné vady.

Do této třídy nesmějí být zahrnuty vlašské ořechy ve skořápce, jejichž odrůda nemůže být zaručena, ani směs, která není definována.

iii) Třída II

V této třídě jsou zahrnuty vlašské ořechy ve skořápce, které nelze zařadit do vyšších tříd, ale které splňují minimální požadavky uvedené výše.

Lze tolerovat vady, pokud si vlašské ořechy ve skořápce uchovávají své základní vlastnosti týkající celkového vzhledu, jakosti, skladovatelnosti a obchodní úpravy.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Velikost se stanoví buď rozpětím mezi nejmenším a největším průměrem (třídění), nebo udáním nejmenšího průměru s dodatkem „a více“ nebo „a +“ (prosévání).

Třída	Tříděná	Prosévaná
Výběrová třída a třída I	32 až 34 mm	34 mm a více
	30 až 32 mm	32 mm a více
	28 až 30 mm	30 mm a více
	27 až 30 mm pro podlouhlé odrůdy	28 mm a více
II	24 až 28 mm	27 mm a více pro podlouhlé odrůdy
	24 až 27 mm pro podlouhlé odrůdy	24 mm a více

- a Pokud je v označení uvedena rovněž velikost, může být kromě této tabulky třídění a prosévání použito jakékoli jiné označení velikosti.
- b Produkty zařazené do třídy I lze výjimečně uvádět na trh s průměrem pro prosévání 26 mm a více.
- c Odrůdy podlouhlých vlašských ořechů mají skořápku o výšce nejméně 1,25 násobku maximálního průměru nejširší části.

IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

Pro produkty, které neodpovídají požadavkům uvedené jakostní třídy, jsou v každém balení dovoleny odchylky jakosti a velikosti.

A. Dovolené odchylky jakosti

Při výpočtu dovolených odchylek se ve všech třídách počítají dva z poloviny prázdné vlašské ořechy nebo čtyři ze čtvrtiny prázdné vlašské ořechy jako jeden prázdný vlašský ořech.

Dovolené vady	Dovolené odchylky (v procentech podle počtu vadných plodů)		
	Výběrová třída	Třída I	Třída II
a) Celkové dovolené odchylky pro vady	7	10	15

		Dovolené odchylky (v procentech podle počtu vadných plodů)		
skořápky				
b)	Celkové dovolené odchylky pro vady požitelné části	8	10	15
	z toho ořechy žluklé, shnilé nebo poškozené hmyzem	3	6	8
	z toho vlašské ořechy napadené plísní	3	4	6

- a Definice vad jsou uvedeny v příloze tohoto dokumentu.
- b U čerstvých vlašských ořechů jsou následující dovolené odchylky vad jádra: výběrová třída:
8 %; třída I: 12 %; třída II: 15 %.
- c Živý hmyz nebo živočišní škůdci se nedovolují v žádné třídě.

B. Minerální nečistoty

Popele nerozpustné v kyselině nesmějí přesahovat 1g/kg.

C. Dovolené odchylky velikosti

U všech jakostních tříd je v daných limitech dovoleno nejvýše 10 % vlašských ořechů ve skořápce, které neodpovídají velikosti uvedené v označení, jestliže:

- ořechy odpovídají velikostí těsně pod nebo nad limitem, pokud se velikost určuje rozpětím mezi minimálním průměrem a maximálním průměrem (třídění),
- ořechy odpovídají velikosti těsně pod limitem, pokud se velikost určuje uvedením minimálního průměru následovaným slovy „a více“ nebo „a +“ nebo „+“ (prosévání),

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. Stejnorodost

Obsah každého balení musí být stejnorodý a musí sestávat pouze z vlašských ořechů ve skořápce téhož původu, roku sklizně a jakosti. V jednom obalu, který podle označení obsahuje určitou odrůdu, definovanou směs odrůd nebo obchodní typ, smí k jiným odrůdám nebo obchodním typům patřit nejvýše 10 % vlašských ořechů ve skořápce.

Viditelná část obsahu balení musí odpovídat zbývajícím částem obsahu.

B. Obalová úprava

Vlašské ořechy ve skořápce musí být baleny způsobem zajišťujícím náležitou ochranu produktu.

Materiály použité uvnitř obalu musí být nové, čisté a nesmějí způsobovat vnější ani vnitřní poškození produktů. Povoluje se použití materiálů, především papíru a nálepek s obchodními údaji, pokud je tisk nebo štítkování provedeno zdravotně nezávadnou barvou nebo lepidlem.

V obalech se nesmějí vyskytovat cizí příměsi.

C. Obchodní úprava

Celková hmotnost balení, která tvoří jednu dávku, musí být vždy shodná. 5

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

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

A. Identifikace

Balírna	)	jméno a adresa nebo
a/nebo	)	úředně vydané nebo
odesílatel	)	uznávané kódové
označení ⁶ .		

B. Druh produktu

- „čerstvé vlašské ořechy“ nebo „rané vlašské ořechy“ (pokud se jedná o čerstvé vlašské ořechy),
„vlašské ořechy“ nebo „suché vlašské ořechy“ (pokud se jedná o suché vlašské ořechy).
- název odrůdy nebo definované směsi pro výběrovou třídu; název odrůdy, definované směsi nebo obchodního typu pro třídu I.

C. Původ produktu

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

5 Předpisy některých dovážejících zemí vyžadují, aby bylo u uzavřených balení dodrženo konkrétní rozmezí čisté hmotnosti.

6 Vnitrostátní právní předpisy řady evropských zemí vyžadují výslovné uvedení jména a adresy.

D. Obchodní údaje

- jakostní třída,
- velikost, vyjádřená buď:
 - minimálním a maximálním průměrem, nebo
 - minimálním průměrem s dodatkem „a více“ nebo „a +“,
- rok sklizně (povinně předepsáno pro výběrovou třídu a třídu I, nepovinně pro třídu II),
- čistá hmotnost,
- datum balení povinně pro čerstvé vlašské ořechy a nepovinně pro suché vlašské ořechy,
- datum minimální trvanlivosti (nepovinně); u čerstvých vlašských ořechů upozornění „Určeno k rychlé spotřebě, uchovejte v chladu“ nebo upozornění „Velmi omezená trvanlivost, uchovejte nejlépe v chladu“.

E. Úřední kontrolní značka (nepovinně)

Tato norma byla poprvé zveřejněna jako norma EHK OSN pro nevytloupané vlašské ořechy v roce 1970.

Revidováno
v r. 1983

Částečně revidováno v r. 1991 (standardní úprava)

Revidováno a přijato jako norma EHK OSN pro vlašské ořechy ve skořápce
v r. 1999

Redakční revize a zařazení nové přílohy I v r. 2002

PŘÍLOHA: URČENÍ OBSAHU VODY U SUCHÝCH PRODUKTŮ
(OŘECHŮ)
na základě přílohy II standardní úpravy

METODA 1 – LABORATORNÍ REFERENČNÍ METODA

1. Oblast působnosti a použití

Tato referenční metoda slouží ke stanovení obsahu vody a těkavých látek u ořechů ve skořápce ivyloupaných ořechů (jader).

2. Reference

Tato metoda vychází z metody předepsané normou ISO: ISO 665-2000 Olejnatá semena – stanovení vlhkosti a obsahu těkavých látek.

3. Definice

Obsah vlhkosti a těkavých látek pro suché produkty (ořechy ve skořápce a jádra ořechů): ztráta hmotnosti se měří za provozních podmínek určených normou ISO 665-2000 pro olejnatá semena střední velikosti (viz oddíl 7.3 normy ISO 665-2000). Obsah vody se vyjadřuje jako hmotnostní zlomek hmotnosti prvotního vzorku v procentech.

U celých ořechů, kdy je obsah vody vyjádřen jak za celý ořech, tak za jádro, má v případech sporu mezi oběma hodnotami přednost obsah vody v celém ořechu.

4. Princip

Stanovení obsahu vody a těkavých látek ve zkušebním vzorku vysušením v sušičce při teplotě $103 \pm 2^\circ \text{C}$ a atmosférickém tlaku, dokud není dosaženo prakticky konstantní hmotnosti.

5. Přístrojové vybavení (více podrobností viz norma ISO 665-2000)

- 5.1 Analytické váhy citlivé nejméně na 1 mg.
- 5.2 Mechanický mlýnek.
- 5.3 Síto s otvory o průměru 3 mm.
- 5.4 Skleněné, porcelánové nebo nerezové kovové nádoby s dobře přiléhajícími víky, které umožňují rozložení zkušebního vzorku ve vrstvě nejvýše 0,2 g/cm² (zhruba 5 mm výšky).
- 5.5 Elektrická sušička s termostatickým ovládáním umožňujícím regulaci mezi 101 $\pm$ 2 $^\circ$ C a 105 $\pm$ 2 $^\circ$ C při běžném provozu.
- 5.6 Exsikátor obsahující účinné sušidlo.

6. Postup

Dodržujte provozní podmínky určené normou ISO 665-2000 pro olejnatá semena střední velikosti (oddíly 7 a 7.3 ISO 665-2000), avšak s následujícími specifickými úpravami, pokud jde o přípravu zkušební vzorku.

Ačkoli ISO 665-2000 stanoví jedno prvotní období v délce 3 hodin v sušičce nastavené na $103 \pm 2^\circ \text{C}$, u ořechů je doporučeno jedno prvotní období v délce 6 hodin.

6.a Stanovení obsahu vody a těkavých látek v jádrech:

U vyloupaných jader homogenizujte laboratorní vzorek a odeberte nejméně 100 g jader jako zkušební vzorek.

U ořechů ve skořápce odeberte nejméně 200 g a pomocí louskáčku či kladiva odstraňte skořápky a úlomky či částičky skořápek a zbytek použijte jako zkušební vzorek. Slupka jádra (kůžička nebo spermoderm) je ve zkušebním vzorku obsažena.

Rozemelte a prosijte zkušební vzorek, až bude velikost získaných částic nejvýše 3 mm. Při rozemílání je třeba dbát na to, aby nedošlo ke vzniku pasty (olejnaté mouky), přehřátí vzorku a následné ztrátě obsahu vody (například při použití mechanického sekáčku na potraviny po sobě jdoucími velmi krátkými operacemi mletí a prosívání).

Rozložte na dno nádoby rovnoměrně zhruba 10 g mletého produktu jako zkušební vzorek, zakryjte víkem a zvažte celou nádobu. Proveďte dvě měření na stejném zkušebním vzorku.

6.b Stanovení obsahu vody a těkavých látek u celých ořechů (skořápek a jader):

Homogenizujte laboratorní vzorek a odeberte nejméně 200 g ořechů jako zkušební vzorek. Odstraňte ze zkušební vzorku všechny cizorodé látky (prach, nálepky atd.).

Rozemelte celé ořechy pomocí přístrojů Rass Mill, Romer Mill nebo Brabender či podobných, aniž by došlo k přehřátí produktu.

Rozložte na dno nádoby rovnoměrně zhruba 15 g mletého produktu jako zkušební vzorek, zakryjte víkem a zvažte celou nádobu. Proveďte dvě měření na stejném zkušebním vzorku.

7. Vyjádření výsledků a protokol o zkoušce

Dodržujte všechny pokyny uvedené v normě ISO 665-2000 (oddíly 9 a 11) pro metodu výpočtu a vzorce a pro protokol o zkoušce bez jakékoli úpravy. 7

7 Hlavní specifikované body jsou následující:

- obsah vody a těkavých látek se vyjadřuje jako hmotnostní zlomek hmotnosti prvotního vzorku v procentech.

8. Přesnost

Pro podmínky opakovatelnosti a reprodukovatelnosti použijte specifikace normy ISO 665-2000 (oddíly 10.2 a 10.3) pro sojové boby.

METODA 2: RYCHLÁ METODA

1. Princip

Stanovení obsahu vody měřicím přístrojem na principu ztráty hmotnosti po zahřátí. Přístroj by měl obsahovat halogenovou nebo infračervenou lampu a vestavěné analytické váhy kalibrované podle laboratorní metody.

Je dovoleno i použití přístrojů na principu elektrické vodivosti či odporu, jako jsou vlhkoměry a podobné přístroje, vždy s podmínkou, že přístroj je třeba kalibrovat podle laboratorní referenční metody pro zkoušený produkt.

2. Přístrojové vybavení

- 2.1 Mechanický mlýnek nebo sekáček na potraviny.
- 2.2 Síto s otvory o průměru 3 mm (není-li v návodu k použití přístroje uvedeno jinak).
- 2.3 Halogenová nebo infračervená lampy se zabudovanými analytickými vahami citlivými nejméně na 1 mg.

3. Postup

3.1 Příprava vzorku

Dodržujte stejné pokyny jako u laboratorní referenční metody (oddíly 6.a a 6.b), není-li v návodu k použití přístroje uvedeno jinak, zejména pokud jde o průměr úlomků.

3.2 Stanovení obsahu vody

Proveďte určení na dvou zkušebních vzorcích o hmotnosti každého vzorku zhruba 5 až 10 g, není-li v návodu k použití přístroje uvedeno jinak.

Rozložte zkušební vzorek rovnoměrně na dno zkušební nádoby, předem důkladně vyčištěné, a zaznamenejte hmotnost zkušebního vzorku s přesností na 1 mg.

-
- Výsledek je aritmetickým průměrem výsledků obou měření; rozdíl mezi výsledky obou měření by neměl přesáhnout 0,2 % (hmotnostní zlomek).
 - Výsledek je třeba vykázat na jedno desetinné místo.

Dodržujte postup uvedený v návodu k použití přístroje pro zkoušený produkt, zejména s ohledem na úpravy teplot, dobu trvání zkoušky a záznamy odečtených hmotností.

4. Vyjádření výsledků

4.1 Výsledek

Výsledek by měl být aritmetickým průměrem obou měření, jsou-li dodrženy podmínky opakovatelnosti (4.2). Výsledek uveďte na jedno desetinné místo.

4.2 Opakovatelnost

Rozdíl v absolutní hodnotě mezi příslušnými výsledky obou měření provedených souběžně nebo v rychlém sledu stejným analytikem pomocí stejného vybavení, za stejných podmínek na totožném zkušebním materiálu nesmí přesáhnout 0,2 procenta.

5. Protokol o zkoušce

Protokol o zkoušce musí uvádět použitou metodu a získané výsledky. Protokol musí obsahovat všechny informace nutné k úplnému určení vzorku.

PŘÍLOHA: DEFINICE VAD VLAŠSKÝCH OŘECHŮ VE SKOŘÁPCE
na základě přílohy II standardní úpravy

A. Vady skořápky:

Jakákoli vada, která zhoršuje vzhled, jako jsou:

- skvrny nebo změny zbarvení: abnormální zbarvení na 20 % povrchu skořápky jednoho ořechu, které je hnědé, načervenalé hnědé, šedé nebo má jinou barvu zřetelně kontrastující se zbarvením zbývajících skořápky nebo většiny skořápek v šarži,
- ulpěná nečistota na více než 5 % povrchu skořápky,
- vnější oplodí ulpělé na více než 10 % povrchu skořápky,
- poškození loupáním: zřetelné stopy na skořápce, které byly způsobeny mechanickým odstraňováním oplodí.

B. Vady požitelné části (jádra):

Jakékoli vady, které zhoršují vzhled jádra, jako jsou skvrny nebo změny zbarvení: změny barvy, které postihují více než čtvrtinu jádra a jsou ve zřetelném kontrastu vůči zbarvení zbytku jádra.

Scvrklá jádra: jádro, které je značně vysušené, scvrklé a tuhé.

Vady zralosti

u čerstvých vlašských ořechů: jádro, které není dostatečně pevné a z něhož se u čerstvých vlašských ořechů: nedá slupka lehce odstranit a/nebo vnitřní středová přepážka ještě nevykazuje známky počínajícího hnědnutí.

Žluklost: oxidace lipidů nebo tvorba volných mastných kyselin, které způsobují nepříjemnou příchuť.

Prázdné ořechy: stav, kdy jádro vlašského ořechu není vyvinuté.

C. Vady skořápky a jádra

Plíseň: pouhým okem viditelná plísňová vlákna.

Zkažení: značný rozklad způsobený činností mikroorganismů.

Škody způsobené hmyzem: viditelné škody způsobené hmyzem nebo jinými živočišnými škůdci, přítomnost mrtvého hmyzu nebo zbytků hmyzích těl.

Cizí příměsi: jakákoli látka či materiál, které k produktu obvykle nepatří.

Minerální nečistoty: popel nerozpustný v kyselině.

Cizí zápach či chuť: jakýkoli zápach nebo chuť, které nejsou pro produkt charakteristické.