

NORMA EHK OSN DDP-09
týkající se uvádění na trh a kontroly
obchodní jakosti

**PISTÁCIOVÝCH
OŘECHŮ**

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma platí pro pistáciové ořechy ve skořápce odrůd (kultivarů) pěstovaných z pistácie (*Pistacia vera* L.), z nichž byla odstraněna ochranná slupka (epikarp a mezokarp). Pistáciové ořechy ve skořápce zpracované solením, slazením nebo pražením jsou vyloučeny.

II. USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE JAKOSTI

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

A. Minimální požadavky

- i) Pistáciové ořechy ve skořápce všech jakostních tříd, s přihlédnutím ke zvláštním ustanovením uvedeným pro jednotlivé jakostní třídy a k dovoleným odchylkám, musí vykazovat tyto vlastnosti:

a) vlastnosti skořápky

- neporušená; mírná povrchová poškození se nepovažují za vadu,
- zdravá, bez vad, které by mohly ovlivnit přirozenou trvanlivost ořechu,
- čistá, v podstatě bez veškerých viditelných cizorodých látek,
- suchá; bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- bez zbytků slupky (epikarpu a mezokarpu),
- bez poškození způsobených škůdci,
- prasklá přirozeně nebo mechanickým působením.

b) Vlastnosti jádra

- dostatečně suché, aby byla zajištěna skladovatelnost,
- neporušené, mírná povrchová poškození se nepovažují za vadu,
- zdravé; nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě,
- čisté, v podstatě bez veškerých viditelných cizorodých látek,
- dostatečně vyvinuté,
- bez hmyzu či roztočů, a to bez ohledu na fázi vývoje,
- bez poškození způsobených škůdci,
- bez plísní,
- bez žluklosti,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- bez cizorodých zápachů a/nebo chutí.

Pistáciové ořechy ve skořápce musí být v takovém stavu, aby:

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

i) Obsah vody

Obsah vody pistáciových ořechů ve skořápce nesmí přesahovat 6,5 procent.^{1 2}

B. Jakostní třídy

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

i) Výběrová třída:

Pistáciové ořechy v této třídě musí být nejvyšší jakosti. Musí být typické pro svoji odrůdu a/nebo obchodní typ. 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.

ii) Třída I

Pistáciové ořechy v této třídě musí být dobré jakosti. Musí být typické pro svoji odrůdu a/nebo obchodní typ. Pokud nedojde k narušení celkového vzhledu produktu, jakosti, skladovatelnosti nebo úpravy balení, lze tolerovat drobné vady.

iii) Třída II

Tato třída zahrnuje pistáciové 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

Pistáciové ořechy ve skořápce se buď třídí podle velikosti, nebo se prosévají. Třídění podle velikosti nebo prosévání je povinné pro výběrovou třídu a třídu I a nepovinné pro třídu II.

¹ ~~Výhrada Nizozemska a Spojeného království ve věci nejvyšší úrovně obsahu vody ve výši 6,0 %..~~

² Obsah vody se stanoví jednou z metod uvedených v příloze II standardní úpravy – stanovení obsahu vody u suchých produktů (ořechů)
(http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf)
V případě sporu se použije laboratorní referenční metoda.

Třídění podle velikosti se provádí podle počtu pistáciových ořechů ve skořápce na unci nebo 100 gramů podle této tabulky:

Počet pistáciových ořechů na unci	Počet pistáciových ořechů na 100 gramů
méně než 20	méně než 71
20-24	71-85
24-28	85-99
28-32	99-113
více než 32	více než 113

Rozbité a prázdné ořechy se při určování počtu nepoužijí.

Při třídění podle velikosti musí být pistáciové ořechy ve skořápce v podstatě stejnorodé velikosti. To znamená, že v reprezentativním vzorku nepřesáhne hmotnost 10 procent počtu největších celých jader pistáciových ořechů 1,50 násobek hmotnosti 10 procent počtu nejmenších pistáciových ořechů.

Prosévané (nebo vážené) pistáciové ořechy ve skořápce znamenají pistáciové ořechy ve skořápce, jejichž počet přesahuje stanovený počet na unci nebo 100 gramů nebo tohoto počtu nedosahuje.

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

Dovolené vady ³	Dovolené odchylky (v procentech počtu vadných plodů)		
	Výběrová třída	Třída I	Třída II
a) Celkové dovolené odchylky pro skořápky neodpovídající minimálním požadavkům, obsahující nejvýše:	5	10	15
– Tmavé skořápky, se skvrnami ^a	2	3	4 ^b
– praskliny a bočně rozdělené skořápky	3	6	10
– ulpělá slupka a kazy	1	4	5
– nerozdělené skořápky	2	3	5
b) Celkové dovolené odchylky pro jádra neodpovídající minimálním požadavkům, obsahující nejvýše:	3	6	12
nedostatečně vyvinutá, seschlá a scvrklá jádra	3	6	10
– žluklá, zkažená, s nepříjemným zápachem či chutí, poškozená hmyzem	1	2	3

– napadená plísněmi ⁴	0,5	0,5	1
– prázdné ořechy	1	3	5
c) Ostatní vady nezahrnuté do celkových dovolených odchylek:			
	Dovolené odchylky (v procentech hmotnosti vad) (na základě celkové hmotnosti produktu ve skořápce)		
– prázdné ořechy, volné skořápky a úlomky skořápek	1,5	3	6
– cizí příměsi	0,2	0,2	0,2

^a Tyto dovolené odchylky se nezapočítají do celkových dovolených odchylek.

^b Pokud označení uvádí „mechanicky otevřené“ pistácie nebo ořechy, zvyšuje se ve třídě II dovolená odchylka na 20 procent.

^c Ve všech třídách nejvýše 0,25 procenta ořechů obsahujících mrtvý hmyz nebo části mrtvého hmyzu. Živí škůdci se nedovolují v žádné třídě.

B. Minerální nečistoty u jádra

Popele nerozpustné v kyselině nesmějí přesahovat 1g/kg.

Standardní definice pojmů a vad jsou uvedeny v příloze tohoto dokumentu.

⁴ Výhrada Polska, podle něhož by dovolená odchylka pro plísně měla činit 0,5 % bez ohledu na třídu.

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. Stejnorodost

Obsah každého balení (nebo šarže produktů dodávaných jako volně ložené) musí být stejnorodý a musí sestávat pouze z pistáciových ořechů ve skořápce téhož původu, roku sklizně, jakosti a velikosti (jsou-li tříděny podle velikosti).

Viditelná část obsahu balení (nebo šarže produktů dodávaných jako volně ložené) musí odpovídat zbývajícím částem obsahu. Pro výběrovou třídu a třídu I musí být produkt téže odrůdy a/nebo obchodního typu.

B. Obalová úprava

Pistáciové 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 nebo nálepek s obchodními údaji, pokud je tisk nebo štítkování provedeno zdravotně nezávadnou barvou nebo lepidlem.

C. Obchodní úprava

Pistáciové ořechy ve skořápce musí být dodávány v sáčcích nebo pevných nádobách. Při použití textilních nebo síťových pytlů je třeba věnovat zvláštní pozornost ochraně produktu proti vnější vlhkosti a kontaminaci pomocí vnějších obalů, vnitřních papírových nebo plastových sáčků.

Všechna maloobchodní balení v každém balení musí mít stejnou hmotnost.

V obalech se nesmějí vyskytovat žádné cizí příměsi.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

Každý obal⁵ 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		

⁵ *Jednotlivá balení produktů předem připravená k přímému prodeji spotřebiteli nepodléhají těmto požadavkům na označování, musí však splňovat vnitrostátní požadavky. Uvedené označení se však v každém případě uvádí na přepravním balení obsahujícím tato jednotlivá balení.*

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

B. Druh produktu

- pistácieové orechy ve skořápce,
- odrůda nebo obchodní typ (nepovinné),
- „mechanicky otevřené“, v případě potřeby.

C. Původ produktu

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

D. Obchodní údaje

- jakostní třída
- velikost (jsou-li tříděny podle velikosti)
- rok sklizně (nepovinné), povinné podle právních předpisů dovozní země,
- „Minimální trvanlivost do“ s následným uvedením data (nepovinné),
- čistá hmotnost nebo počet spotřebitelských balení s čistou jednotkovou hmotností pro přepravní obaly obsahující taková balení (nepovinné nebo na žádost dovozní země).

E. Úřední kontrolní značka (nepovinné)

Poprvé zveřejněno v r. 1990 (jako norma EHK OSN pro pistácieové
orechy ve skořápce)
Revidováno v r. 2004

PŘÍLOHA: DEFINICE POJMŮ A VAD PRO PISTÁCIOVÉ OŘECHY VE SKOŘÁPCE

na základě přílohy II standardní úpravy

Vady skořápky:	jakékoli vady zasahující skořápku, avšak nikoli jádro (kazy, praskliny, stopy slupky atd.).
Nerozdělené skořápky:	pistáciové skořápky, které nejsou otevřené, ale obsahují plně vyvinuté jádro.
Vady jádra:	jakákoli vada, která zhoršuje vzhled a požitelnost jádra.
Plně vyvinuté:	je vyplněno více než 1/3 vnitřního prostoru ve skořápce.
Scvrklost:	jádro, které je značně seschlé, zvrásněné a tuhé.
Žluklost:	oxidace lipidů vytvářející charakteristické nepříjemné aroma; olejovitý vzhled dužiny nutně neznačí žluklý stav.
Cizí zápach a/nebo chuť:	jakýkoli pach nebo chuť, které nejsou pro produkt charakteristické.
Škody způsobené hmyzem:	viditelné škody způsobené hmyzem nebo živočišnými škůdci, přítomnost mrtvého hmyzu nebo zbytků hmyzích těl.
Plíseň:	pouhým okem viditelná plísňová vlákna.
Prázdné ořechy:	ořechy vyplňují méně než 1/3 vnitřního prostoru ve skořápce.
Cizí příměsi:	jakákoli jiná látka než slupky či jádra pistácií.
Zkažení:	značný rozklad způsobený činností mikroorganismů.
Čisté:	v podstatě bez okem viditelné ulpělé nečistoty či jiného cizorodého materiálu.
Skvrnitá skořápka:	hnědé až tmavohnědé zabarvení zasahuje celkem více než jednu čtvrtinu celkového povrchu skořápky nebo více než jednu polovinu jedné strany skořápky.
Bočně rozdělená skořápka:	pistáciové skořápky, které nejsou otevřené ve švu, ale jsou rozdělené na boční straně.
Praskliny:	pistáciové skořápky, které mají jinou prasklinu než rozdělení na boční straně.
Nezralá jádra:	jádra, která jsou příliš tenká nebo vyplňují méně než 1/3, ale ne méně než 1/4 prostoru ve skořápce.
Ulpělá slupka:	materiál slupky pokrývající celkem více než 1/8 celkového povrchu skořápky.
Kazy:	znatelná nedokonalost, která významně zhoršuje vnější vzhled skořápky, kromě vrypů a tmavých skvrn, pokud celkem zasahuje plochu ekvivalentní kruhu o průměru 3 mm nebo plochu o délce 5 mm.
Obchodní typ:	pistáciové ořechy, které přísluší k podobnému odrůdovému typu nebo směs odrůd definovaná produkční zemí s podobnými charakteristikami a/nebo vzhledem či konečným využitím.

