

**NORMA EHK OSN DDP-10**  
týkající se uvádění na trh a kontroly  
obchodní jakosti

**LOUPANÝCH PISTÁCIOVÝCH OŘECHŮ A LOUPANÝCH PISTÁCIOVÝCH OŘECHŮ BEZ  
SLUPEK**

v mezinárodním obchodu mezi členskými státy  
EHK OSN a určených pro tyto  
státy

## **I. DEFINICE PRODUKTU**

Tato norma platí pro loupané pistáciové ořechy a loupané pistáciové ořechy bez slupek odrůd (kultivarů) pěstovaných z *Pistacia vera* L., z nichž byl odstraněn ochranný perikarp. Loupané pistáciové ořechy a loupané pistáciové ořechy bez slupek zpracované solením, slazením nebo pražením jsou vyloučeny.

## **II. USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE JAKOSTI**

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

### **A. Minimální požadavky**

- i) Ve všech třídách, s přihlédnutím ke zvláštním ustanovením uvedeným pro jednotlivé jakostní třídy a k dovozeným odchylkám, musí být loupané pistáciové ořechy a loupané pistáciové ořechy bez slupek:
- neporušené; nepovažuje se za vadu, chybí-li část ořechu<sup>1</sup>,
  - zdravé: bez plísní, hniloby, viditelného poškození způsobeného hmyzem a mrtvého hmyzu a zbytků hmyzích těl,
  - dostatečně vyvinuté,
  - čisté, v podstatě bez jakékoli viditelné cizorodé látky,
  - bez živého hmyzu či roztočů, a to bez ohledu na jejich fázi vývoje,
  - suché; bez nadměrné povrchové vlhkosti,
  - bez cizorodých zápachů a/nebo chutí,
  - bez žluklosti.

Loupané pistáciové ořechy a loupané pistáciové ořechy bez slupek musí být v takovém stavu, aby:

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

---

<sup>1</sup> Výhrada Turecka ve prospěch doplnění definice „lámaných“ do přílohy II Definice vad.

ii) **Obsah vody**

Obsah vody u loupaných pistáciových ořechů a loupaných pistáciových ořechů bez slupek nesmí přesáhnout 6,5 %.<sup>2 3</sup>

**B. Jakostní třídy**

Loupané pistáciové ořechy bez slupek se zařazují do níže uvedených tříd:

*Výběrová třída:*

Loupané pistáciové ořechy bez slupek musí být nejvyšší jakosti. Musí být dobře vyvinuté, normálního tvaru a jejich vnitřní podélný řez musí mít stanovenou barvu s dovolenou odchylkou 5 % jiných barev; tzn. ve výběrové třídě pro loupané bez slupek zelené (růžové - Gulic, žluté nebo kombinované barvy).

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.

Loupané pistáciové ořechy se zařazují do tří níže uvedených tříd s dovolenými odchylkami definovanými v tabulce I:

i) ***Výběrová třída***

Loupané pistáciové ořechy v této třídě musí být nejvyšší jakosti. Musí být dobře vyvinuté, normálního tvaru a jejich vnitřní podélný řez musí odpovídat barevnému typu. 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***

Loupané pistáciové ořechy v této třídě musí být dobré jakosti. Musí být celkem dobře vyvinuté, normálního tvaru a jejich vnitřní podélný řez musí odpovídat barevnému typu. Pokud nedojde k narušení celkového vzhledu produktu, jakosti, skladovatelnosti nebo úpravy balení, lze tolerovat drobné vady.

iii) ***Třída II***

V této třídě jsou zahrnuty loupané pistáciové ořechy, které nelze zařadit do vyšších tříd, ale které splňují minimální požadavky uvedené výše. Lze nicméně tolerovat určité vady vývoje, stejně jako mírné vady, pokud si loupané pistáciové ořechy uchovávají své základní vlastnosti, co se týče celkového vzhledu, jakosti, skladovatelnosti a obchodní úpravy.

---

<sup>2</sup> Obsah vody se stanoví jednou z metod uvedených v příloze I tohoto dokumentu.

<sup>3</sup> Výhrada Německa a Nizozemska ve prospěch nejvyšší úrovně obsahu vody ve výši 6,0 %..

### C. Třídny barevnosti

- i) **Zelené**  
Vnitřní podélný řez musí být zelené nebo tmavě zelené barvy. Nejvýše 25 % jader podle počtu může vykazovat světle zelené a/nebo žluté části.
- ii) **Růžové (Gulic)**  
Vnější strana má barvu růžovou a vnitřní podélný řez musí být světle zelené barvy. Nejvýše 30 % jader podle počtu může vykazovat žluté části.
- iii) **Žluté**  
Vnitřní podélný řez musí být převážně žluté barvy. Nejvýše 25 % jader podle počtu může vykazovat zelenou a/nebo světle zelenou barvu.
- iv) **Kombinované barvy**  
Šarže překračující výše uvedené dovolené odchylky barevnosti spadají do této kategorie, jinak podléhají všem jakostním požadavkům podle oddílu II B.

### III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Loupané pistácieové ořechy a loupané pistácieové ořechy bez slupek se netřídí podle velikosti.

### IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

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

### A. Dovolené odchylky jakosti<sup>4</sup>

Vady	Dovolené odchylky (v procentech hmotnosti vadných plodů)			
	Loupané bez slupek	Loupané		
	Výběrová třída	Výběrová třída	Třída I	třída III
Celkové dovolené odchylky	8	8	10	15
Nedostatečně vyvinuté	-	1.5	1.5	2.0
Scvrklé	6 <sup>b</sup>	4	4	5
Půlené	20 <sup>c</sup>	1	2	3
Rozbité <sup>a</sup>	5	1	2	4
Cizí příměsi:	-	0.1	0.1	0.2
Poškozené hmyzem <sup>5</sup>	1	1	1.25	1.85
Viditelné plísně <sup>5 6</sup>	0.5 <sup>5</sup>	0.5 <sup>5</sup>	0.5	1.0 <sup>7</sup>

<sup>a</sup> Půlky loupaných pistáciových ořechů bez slupek se nepovažují za lámané.

<sup>b</sup> Tato dovolená odchylka obsahuje nejvýše 3 % tmavých seschlých jader.

<sup>c</sup> 20 % dovolených odchylek nezahrnutých do celkové dovolené odchylky.

### B. Minerální nečistoty

Nejvýše 1 g/kg.

<sup>4</sup> Zástupce Řecka vyjádřil svou výhradu ve věci referenda ohledně změn provedených v tabulce dovolených odchylek jakosti jako příležitosti pro konzultaci vnitrostátních zástupců obchodu.

<sup>5</sup> Vnitrostátní právní předpisy Německa a Švýcarska nedovolují odchylky pro produkty napadené plísní či hnilobou nebo přítomnost mrtvého či živého hmyzu.

<sup>6</sup> Výhrada Nizozemska ve prospěch nulové dovolené odchylky pro plísně u produktů výběrové třídy.

<sup>7</sup> Polsko má za to, že dovolená odchylka pro viditelné plísně by měla činit 0,5 % ve všech třídách.

## V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

### A. Stejnorodost

Obsah každého balení musí být stejnorodý a musí sestávat pouze z loupaných pistáciových ořechů a loupaných pistáciových ořechů bez slupek téhož původu, typu a jakosti. Viditelná část obsahu balení musí odpovídat zbývající části obsahu.

### B. Obalová úprava

Loupané pistáciové ořechy a loupané pistáciové ořechy bez slupek 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.

V obalech se nesmějí vyskytovat žádné cizí příměsi.

### C. Obchodní úprava

Loupané pistáciové ořechy a loupané pistáciové ořechy bez slupek musí být baleny v baleních o maximální čisté hmotnosti 10,0, 12,5 nebo 25,0 kg.

Tyto obaly mohou obsahovat spotřebitelská balení následujících čistých hmotností: 0,100; 0,125; 0,250; 0,500 nebo 1 kilogram. Na žádost dovozce jsou dovoleny jiné hmotnostní jednotky s ohledem na obchodní zvyklosti a platné právní předpisy v dovozních zemích. Spotřebitelská balení ve vnějším obalu musí mít stejnou hmotnost a musí obsahovat ořechy stejné jakostní třídy.

## 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<sup>8</sup>

### B. Druh produktu

- loupané pistáciové ořechy; loupané pistáciové ořechy bez slupek.

---

<sup>8</sup> Vnitrostátní právní předpisy řady evropských zemí vyžadují výslovné uvedení jména a adresy.

**C. Původ produktu**

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

**D. Obchodní údaje**

- typ (loupané nebo loupané bez slupek),
- jakostní třída a třída barevnosti,
- rok sklizně (nepovinně),
- čistá hmotnost nebo počet spotřebitelských balení s čistou jednotkovou hmotností pro přepravní obaly obsahující taková balení.

**E. Úřední kontrolní značka (nepovinně)**

Zařazení nové přílohy I  
v r. 2002

## PŘÍLOHA I URČENÍ OBSAHU VODY U SUCHÝCH PRODUKTŮ (OŘECHŮ)

### 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 i vyloupaných 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 bod 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  $103 \pm 2$  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  $0,2 \text{ g/cm}^2$  (zhruba 5 mm výšky).
- 5.5 Elektrická sušička s termostatickým ovládním umožňujícím regulaci mezi  $101 \pm 0,5$  C a  $105 \pm 0,5$  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 (body 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  $103 \pm 2$  °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 částiček 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 jdoucímí 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 (body 9 a 11) pro metodu výpočtu a vzorce a pro protokol o zkoušce bez jakékoli úpravy.<sup>9</sup>

## 8. Přesnost

Pro podmínky opakovatelnosti a reprodukovatelnosti použijte specifikace normy ISO 665-2000 (body 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 lampička se zabudovanými analytickými vahami citlivými nejméně na 1 mg.

### 3. Postup

#### 3.1 Příprava vzorku

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

<sup>9</sup> *Hlavní specifikované body jsou následující:*

- *Obsah vody a těkavých látek se vyjadřuje jako hmotnostní zlomek hmotnosti prvotního vzorku v procentech.*
- *Výsledek je aritmetický průměr výsledků obou měření; rozdíl mezi výsledky obou měření by neměl přesáhnout 0,2 % (hmotnostní zlomek).*
- *Výsledek je třeba vykázat na jedno desetinné místo.*

### 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.

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 II

### DEFINICE VAD PRO LOUPANÉ PISTÁCIOVÉ OŘECHY A LOUPANÉ PISTÁCIOVÉ OŘECHY BEZ SLUPEK

- Vady jádra:** jakákoli vada, která zhoršuje vzhled a požitelnost jádra.
- Plně vyvinuté:** stav, kdy se jádro pistácieového ořechu plně vyvinulo.
- Půlené:** jádra podélně rozdělená na dvě samostatné dělohy.
- Scvrklé:** jádro, které je značně vysušené, scvrklé a tuhé.
- Žluklé:** oxidace lipidů způsobující nepříjemnou příchut'. Olejovitý vzhled jádra nutně neznačí žluklý stav.
- Cizí zápach a/nebo chuť:** jakýkoli pach nebo příchut', 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.
- Zkažení:** značný rozklad způsobený činností mikroorganismů.
- Čisté:** v podstatě bez okem viditelné ulpělé nečistoty či jiného cizorodého materiálu.
- Minerální nečistoty:** popel nerozpustný v kyselině.
- Cizí příměsi:** jakákoli látka či materiál, které k produktu obvykle nepatří.