

STANDARD UNECE DDP-02

za trženje in nadzor nad tržno

kakovostjo

OREHOVIH JEDRC

IZDAJA 2002



ZDRUŽENI NARODI
New York in Ženeva, 2002

OPOMBA

Delovna skupina za standarde kakovosti v kmetijstvu

Standardi tržne kakovosti, ki jih je pripravila Delovna skupina za standarde kakovosti v kmetijstvu pri Ekonomski komisiji Združenih narodov za Evropo (UNECE), pomagajo spodbujati mednarodno trgovino, pospeševati visokokakovostno proizvodnjo, izboljševati donosnost in ščititi koristi potrošnikov. Standarde UNECE uporabljajo vlade, proizvajalci, trgovci, uvozniki in izvozniki ter druge mednarodne organizacije. Zajemajo številne kmetijske proizvode, vključno s svežim sadjem in zelenjavo, suhimi in posušenimi proizvodi, semenskim krompirjem, mesom, rezanim cvetjem, jajci in jajčnimi izdelki.

Pri dejavnostih delovne skupine lahko enakopravno sodelujejo vse članice Združenih narodov. Prosimo, da za več informacij o standardih v kmetijstvu obiščete našo spletno stran <www.unece.org/trade/agr>.

Uporabljene oznake in predstavitev gradiva v tej publikaciji ne izražajo kakršnega koli mnenja sekretariata Združenih narodov o pravnem statusu katere koli države, ozemlja, mesta ali območja ali njegovih organov ali o razmejitvi njegovih meja. Navedba imen podjetij ali trgovskih proizvodov ne pomeni, da so jih Združeni narodi potrdili.

Vse gradivo se sme brezplačno navajati ali znova tiskati, vendar je treba navesti vir.

Kakršne koli pripombe ali poizvedbe nam, prosimo, pošljite na naslov:

Agricultural Standards Unit (Enota za kmetijske standarde)
Trade and Timber Division (Oddelek za trgovino in les)
United Nations Economic Commission for Europe (Gospodarska komisija Združenih narodov za Evropo)
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
E-naslov: agristandards@unece.org

I. OPREDELITEV PROIZVODA

Ta standard se uporablja za orehova jedrca sort, vzgojenih iz *Juglans regia L.*

II. DOLOČBE O KAKOVOSTI

Namen tega standarda je opredeliti zahteve glede kakovosti za orehova jedrca v fazi izvoznega nadzora po pripravi in pakiranju.

A. Minimalne zahteve¹

(i) Ob upoštevanju posebnih določb za vsak razred in dovoljenih odstopanj morajo biti orehova jedrca v vseh razredih:

- zadosti suha za ohranitev kakovosti;
- zdrava; proizvodi, ki gnijejo ali se kvarijo, tako da niso primerni za uporabo, so izločeni;
- čvrsta;
- zadostno razvita; izsušena jedrca je treba izločiti;
- čista; tako rekoč brez vsake vidne tuje snovi in luščin;
- brez živih žuželk ali pršic v kateri koli fazi njihovega razvoja;
- brez poškodb zaradi škodljivcev;
- brez kakršne koli žarkosti ali oljnatega videza;
- brez plesni;
- brez neobičajne zunanje vlage;
- brez tujega vonja in/ali okusa.

Stanje orehovitih jedrc mora biti tako, da lahko:

- prenesejo prevoz in ravnanje z njimi ter
- prispejo v namembni kraj v zadovoljivem stanju.

(ii) Vsebnost vlage

Orehova jedrca imajo vsebnost vlage, ki ne presega petih odstotkov.²¹²³⁴

¹ Opredelitve pomanjkljivosti so navedene v prilogi k temu dokumentu.

² Metoda, ki se uporabi, mora biti ena od metod, preizkušenih ob skupnem sodelovanju in za katero se je izkazalo, da

je uspešna v poizkusih v laboratoriju za opredelitev vsebnosti vlage za suho sadje (neoluščene oreščke in jedrca), ki so navedeni v standardni postavitvi in so znova navedeni v prilogi k temu dokumentu. V primeru spora se uporabi laboratorijska referenčna metoda.

B. Uvrstitev

Orehova jedrca se razvrščajo v tri razrede, kot so določeni v nadaljnjem besedilu, glede na njihovi kakovost in barvo.³

(i) **»Razred ekstra«⁴**

Orehova jedrca v tem razredu morajo biti odlične kakovosti, izenačeno svetle barve, skoraj brez barve temne slame in/ali limonino rumene barve in brez temno rjave barve.

Biti morajo značilna za sorto in/ali tržni tip⁵. Biti morajo skoraj brez pomanjkljivosti, razen neznatnih površinskih, če to ne vpliva na splošni videz proizvoda, kakovost, sposobnost ohranjanja kakovosti in predstavitev v enoti pakiranja.

Odrgrnine so dovoljene na:

- četrtinah in vseh koščkih,
- polovicah, če ne prekrivajo več kot 10 odstotkov površine kožice jedrca.

(ii) **I. razred⁴**

Orehova jedrca v tem razredu morajo biti dobre kakovosti in barve, ki ni temnejša od svetlo rjave in/ali limonino rumene.

Biti morajo značilna za sorto in/ali tržni tip.⁵ Dovoljene so manjše pomanjkljivosti, če to ne vpliva na splošni videz proizvoda, kakovost, sposobnost ohranjanja kakovosti in predstavitev v enoti pakiranja.

Odrgrnine so dovoljene na:

- četrtinah in vseh koščkih,
- polovicah, če ne prekrivajo več kot 20 odstotkov površine kožice jedrca.

(iii) **II. razred⁴**

V ta razred se uvrščajo jedrca, ki ne izpolnjujejo pogojev za uvrstitev v višje razrede, vendar izpolnjujejo določene minimalne zahteve. Orehova jedrca v tem razredu morajo biti barve, ki ni temnejša od temno rjave. V tem razredu se lahko tržijo temnejša jedrca, če je barva označena na enoti pakiranja.

Dovoljene so pomanjkljivosti, če orehova jedrca ohranijo temeljne značilnosti glede splošnega videza, kakovosti, sposobnosti ohranjanja kakovosti in predstavitev.

Ta razred vključuje tudi mešanice jedrc različnih barv in je v označbi označen z besedami »mešanih

³ Uradna barvna lestvica dovoljenih barv bo na voljo po 49. seji Posebnega oddelka (21.–24. maj 2002) Enote za standarde v kmetijstvu pri Ekonomski komisiji Združenih narodov za Evropo (UNECE), Office 432, Palais des Nations, 1211 Geneva, Switzerland.

⁴ Jedrca so lahko označena s tržnim imenom, če je naveden tudi razred.

⁵ Tržni tip: Orehova jedrca v vsaki enoti pakiranja so podobnega splošnega tipa in videza in/ali spadajo v mešanico sort, ki jo uradno določi država proizvajalka.

barv«.

Odrgnine ne veljajo za pomanjkljivost.

III. DOLOČBE O RAZVRŠČANJU PO VELIKOSTI (FRAKCIJE)

Orehova jedrca so razvrščena po teh frakcijah:

- (i) polovice: jedca, ločena na dva približno enaka in nepoškodovana dela;
- (ii) četrtine: jedca, ločena po dolžini na štiri približno enake koščke;
- (iii) večji koščki: deli, manjši od »okrušenih jedrc«⁶ vendar večji od »lomljenih koščkov«;
- (iv) lomljeni koščki: deli jedrc, ki lahko gredo skozi 8-mm sito za razvrščanje po velikosti, vendar ne skozi 3-mm sito za razvrščanje po velikosti;
- (v) večji koščki
in polovice: mešanica jedrc, ki ustreza frakcijam večjih koščkov (iii) in polovic (i) ter katerih deleži polovic so lahko podrobno določeni v označbi.

V prilogi so predstavljene različne frakcije glede na barvo, obliko in velikost.

V označbi je poleg poimenovanja frakcije neobvezno lahko navedeno tudi število koščkov na kg.

IV. DOLOČBE GLEDE ODPANJ

Za vsako enoto pakiranja proizvoda, ki ne izpolnjuje zahtev za razred, naveden na enoti pakiranja, so dovoljena odstopanja od zahtev glede kakovosti, barve in tipa.

⁶ »Okrušeno jedrce« pomeni del, velik najmanj tri četrtine »polovice«.

A. Dovoljena odstopanja glede kakovosti in barve

Dovoljene pomanjkljivosti ^a	Dovoljena odstopanja (v odstotkih na težo jedrc)		
	Ekstra	I. razred	II. razred
1) Orehova jedrca, ki ne izpolnjujejo minimalnih zahtev in vključujejo več kot:	4	6	8
– gnilih jedrc	0,5	1 ^b	2 ^b
– plesnivih jedrc	0,5	1 ^b	2 ^b
– delcev luščin ali tuje snovi	0,1	0,1	0,1
2) Jedrca temnejše barve	8	9	10
3) Odrgnine (samo polovic)	10	10	-

^a Opredelitve pomanjkljivosti so navedene v prilogi II k temu dokumentu.

^b Pridržek Poljske v korist dovoljenega odstopanja, ki ne presega 0,5 odstotka.

B. Mineralne nečistoče

Ne več kot 1 g/kg v kislini netopnega pepela.

C. Dovoljena odstopanja glede velikosti (frakcije)

Za vse frakcije sta na označbi navedena zahtevani najmanjši odstotek jedrc, ki ustrezajo frakciji, in dovoljeni največji odstotek jedrc na težo jedrc, ki se razlikuje od navedene frakcije:

Frakcija	Najmanjši odstotek in dovoljena odstopanja (v odstotkih na težo jedrc)					
	Polovice	Okrušena jedrca	Četrtnine	Večji koščki	Lomljeni koščki	Delci
Polovice	85 ^a	15 ^b	5 ^c		1 ^c	1 ^c
Četrtnine			85 ^a	15	5 ^c	1 ^c
Večji koščki				85 ^a	15 ^b	1 ^c
Lomljeni koščki				10	90 ^a	1 ^d
Večji koščki in polovice	20			65 ^a	15 ^b	1 ^c

- ^a *Najmanjši odstotek*
- ^b *Dovoljena odstopanja*
- ^c *Vključeno v 15-% dovoljeno odstopanje*
- ^d *Vključeno v 10-% dovoljeno odstopanje*

V. DOLOČBE O PREDSTAVITVI

A. Izenačenost

Vsebina vsake enote pakiranja je lahko izenačena in vsebuje le jedrca istega porekla, iste letine pridelave, enake kakovosti in frakcije, in kadar se to uporablja, iste sorte in istega tržnega tipa.

Izenačenost po barvi je obvezna za razred ekstra in I. razred.

Glede oblike so »polovice«, ki gredo skozi 15-mm sito, in »okrušena jedrca« lahko brez omejitev vključeni v pošiljke »večjih koščkov«.

Vidni del vsebine enote pakiranja mora biti reprezentativen za celotno vsebino.

B. Embalaža

Orehova jedrca morajo biti pakirana tako, da so ustrezno zaščitena.

Če je uporabljena lesena embalaža, mora biti proizvod ločen od dna, stranic in pokrova s papirjem ali ustreznim zaščitnim materialom.

Notranji material enote pakiranja mora biti nov, čist in take kakovosti, da preprečuje poškodbe proizvoda od zunaj ali znotraj. Dovoljena je uporaba materialov in zlasti papirja ali žigov, ki navajajo trgovske specifikacije, če se pri tiskanju in lepljenju uporabljajo nestrupena črnila ali lepila.

Jedrca so lahko pakirana v nepredušno zaprtih posodah, vakuumu ali inertnem plinu.

C. Predstavitev

Jedrca morajo biti predstavljena:

v majhnih enotah pakiranja z izenačeno težo, namenjenih za prodajo neposredno

potrošniku.⁷ Pakirana morajo biti v razsutem stanju.

⁷ *Predpisi nekaterih držav uvoznic zahtevajo skladnost z določenim razponom neto teže za zaprte enote pakiranja.*

VI. DOLOČBE O OZNAČEVANJU

Na vsaki enoti pakiranja morajo biti na isti strani natisnjeni ti čitljivi in neizbrisljivi podatki, ki so vidni navzven:

A. Identifikacija

Pakirnica)	ime in naslov ali
in/ali)	uradno izdano ali
pošiljatelj)	sprejeta kodna oznaka ⁸

B. Vrsta proizvoda

- »Orehova jedrca"
- Ime sorte in/ali tržni tip za razred Ekstra@ in I. razred, kjer se to uporablja (neobvezno za II. razred).

C. Poreklo proizvoda

- Država porekla in, neobvezno, območje pridelave ali državno, regionalno ali lokalno ime kraja.

D. Prodajne označbe

- Razred in, neobvezno, tržno ime; besede mešane barve in II. razred, kjer se to uporablja;
- frakcija (polovice, četrtine, večji koščki, lomljeni koščki ali večji koščki in polovice) in neobvezno število koščkov na kilogram;
- leto pridelave neobvezno, obvezno pa v skladu z zakonodajo države uvoznice;
- neto teža;
- »Uporabno najmanj do«, ki mu sledi datum (neobvezno).

E. Uradni kontrolni znak (neobvezno)

Ta standard je bil prvič objavljen leta 1983.
Leta 1996 je bil revidiran in sprejet kot priporočilo UNECE za orehova jedrca za enoletno poizkusno obdobje.
Leta 1998 je bilo poizkusno obdobje podaljšano za eno leto.
Leta 1999 je bilo poizkusno obdobje podaljšano za eno leto.
Kot revidirani standard UNECE je bil sprejet leta 2001.
Vključitev nove priloge I leta 2002.

⁸ Notranje zakonodaje številnih evropskih držav zahtevajo izrecno navedbo imena in naslova.

PRILOGA I

DOLOČITEV VSEBNOSTI VLAGE ZA SUHI PROIZVOD (OREŠČKI)

1. METODA – REFERENČNA LABORATORIJSKA METODA

1. Obseg in uporaba

Ta referenčna metoda se uporablja za določanje vlage in vsebnosti hlapne snovi za oreščke v luščinah in oluščene oreščke (jedrca).

2. Reference

Ta metoda temelji na metodi, ki jo je predpisuje ISO: ISO 665-2000 Oljnice – določitev vsebnosti vlage in hlapne snovi.

3. Opredelitev

Vsebnost vlage in hlapne snovi za suhi proizvod (oreščke v luščinah in oluščene oreščke): izguba mase, izmerjena v obratovalnih pogojih, določenih v ISO 665-2000 za oljnice srednje velikosti (glej točko 7.3 v ISO 665-2000). Vsebnost vlage je izražena kot masni delež v odstotkih mase začetnega vzorca.

Pri celih oreščkih, kjer je vsebnost vlage izražena za celoten orešček in jedrce, ima pri razhajanju med obema vrednostma prednost vsebnost vlage celotnega oreščka.

4. Načelo

Določanje vsebnosti vlage in hlapne snovi preizkusnega deleža s sušenjem na 103 ± 2 °C v peči pri atmosferskem tlaku, dokler ni dosežena tako rekoč konstantna masa.

5. Laboratorijska oprema (za več podrobnosti glej ISO 665-2000)

- 5.1 Analitska tehtnica z občutljivostjo do 1 mg ali boljša.
- 5.2 Mehanski mlin.
- 5.3 3-mm sito z okroglimi luknjicami.
- 5.4 Steklo, porcelan ali nerjaveče kovinske posode, opremljene z dobro prilegajočimi se pokrovi, ki omogočajo, da se preizkusni delež razmaže na približno $0,2 \text{ g/cm}^2$ (približno 5 mm višine).
- 5.5 Električna peč s termostatom, ki jo je mogoče uravnati na od 101 do 105 °C med normalnim obratovanjem.
- 5.6 Eksikator, ki vsebuje učinkovit eksikat.

6. Postopek

Upoštevajte obratovalne pogoje, kot so določeni v ISO 665-2000 za oljnice srednje velikosti (točki 7 in 7.3, ISO 665-2000), vendar s temi posebnimi spremembami pri pripravi preizkusnega vzorca.

Čeprav ISO 665-2000 določa začetno obdobje treh ur v peči, nastavljeni na 103 ± 2 °C, je za oreščke priporočeno začetno obdobje šest ur.

6.a Določitev vsebnosti vlage in hlapne snovi oreščkov:

Pri oluščeni oreščkih homogenizirajte laboratorijski vzorec in za preizkusni vzorec uporabite najmanj 100 g jedrc.

Pri neoluščeni oreščkih za preizkusni vzorec uporabite najmanj 200 g, pri čemer uporabite kleščice za oreščke ali kladivo, odstranite luščine in koščke ali delce luščin ter uporabite preostanek kot preizkusni vzorec. Kožica jedrca (kutikula ali episperm) je vključena v preizkusni vzorec.

Zmeljite in skozi sito presejte preizkusni vzorec, dokler velikost dobljenih delcev ne preseže 3 mm. Med postopkom mletja je treba paziti, da se prepreči izdelava paste (oljnate moke), pregretje vzorca in posledično izguba vsebnosti vlage (na primer, če uporabljate mehanski sekljalnik za hrano, z zaporednimi zelo kratkimi postopki mletja in sejanja).

Po dnu posode enakomerno razporedite približno 10 g zmletega proizvoda kot preizkusni delež, namestite pokrov in stehtajte celotno posodo. Izvedite dve določanji na istem preizkusnem vzorcu.

6.b Določitev vsebnosti vlage in hlapne snovi pri celih oreščkih (luščina plus jedrce).

Homogenizirajte laboratorijski vzorec in za preizkusni vzorec uporabite najmanj 200 g oreščkov. Odstranite vso tujo snov (prah, nalepke itd.) s preizkusnega vzorca.

Zmeljite cele oreščke z mlinom Rass ali Romer ali laboratorijsko opremo Brabender ali podobno, ne da bi pregreli proizvod.

Po dnu posode enakomerno razporedite približno 15 g zmletega proizvoda kot preizkusni delež, namestite pokrov in stehtajte celotno posodo. Izvedite dve določanji na istem preizkusnem vzorcu.

7. Izražanje rezultatov in poročilo o preizkusu

Za metodo izračuna in formule ter poročilo o preizkusu upoštevajte vsa navodila iz ISO 665-2000 (točki 9 in 11) brez kakršnega koli spreminjanja.⁹

8. Natančnost

Za pogoje ponovljivosti in obnovljivosti veljajo specifikacije ISO 665-2000 (točki 10.2 in 10.3) za sojino zrnje.

2. METODA HITRA 1.

METODA Načelo

Določitev vsebnosti vlage z uporabo merilne naprave po načelu izgube mase zaradi segrevanja. Laboratorijska oprema mora vključevati halogensko ali infra rdečo svetilko in vgrajeno analitsko tehniko, kalibrirano v skladu z laboratorijsko metodo.

⁹ Glavne določene točke so:

- Vsebnost vlage in hlapne snovi je izražena kot masni delež v odstotkih mase začetnega vzorca.
- Rezultat je aritmetična srednja vrednost dveh določanj; razlika med dvema določanjema ne sme presegati 0,2 odstotka (masni delež).
- Rezultat mora biti naveden na eno decimalno mesto.

Dovoljena je tudi uporaba laboratorijske opreme po načelu električne prevodnosti ali upora, kot so merilci vlage, preizkuševalci vlage ali podobno, pod pogojem, da je naprava kalibrirana v skladu z laboratorijsko referenčno metodo za preizkušani proizvod.

2. Laboratorijska oprema

2.1 Mehanski mlin ali sekljalnik hrane.

2.2 Sito s 3-mm okroglimi luknjicami (razen če ni drugače navedeno v navodilih za uporabo naprave).

2.3 Halogenska ali infra rdeča svetilka ter vgrajena analitska tehtnica z občutljivostjo do 1 mg ali boljša.

3. Postopek

3.1 Priprava vzorca

Upoštevajte enaka navodila, kot veljajo za laboratorijsko referenčno metodo (točki 6.a in 6.b), razen če ni drugače navedeno v navodilih za uporabo laboratorijske opreme, zlasti glede premera delcev.

3.2 Določanje vsebnosti vlage

Izvedite določanje na dveh preizkusnih deležih, ki tehtata vsak približno od 5 do 10 g, razen če ni drugače navedeno v navodilih za uporabo laboratorijske opreme.

Razporedite preizkusni delež po dnu preizkusne posode, ki je pred tem temeljito očiščena, in zapišite težo preizkusnega deleža do 1 mg natančno.

Upoštevajte postopek iz navodil za uporabo laboratorijske opreme za proizvod, ki ga nameravate preizkusiti, zlasti glede regulacije temperatur, trajanja preizkušanja in zapisov odčitkov teže.

4. Izražanje rezultatov

4.1 Rezultat

Rezultat mora biti aritmetična srednja vrednost dveh določanj, če je zadoščeno pogojem ponovljivosti (4.2). Rezultat mora biti naveden na eno decimalno natančno.

4.2 Ponovljivost

Razlika v absolutni vrednosti med rezultatoma dveh določanj, opravljenih hkrati ali takoj drugo za drugim, ki ju izvede isti izvajalec pod enakimi pogoji na istem preizkusnem materialu, ne sme preseči 0,2 %.

5. Poročilo o preizkusu

Poročilo o preizkusu mora vsebovati uporabljeno metodo in dobljene rezultate. Poročilo o preizkusu mora vsebovati vse informacije, potrebne za polno identifikacijo vzorca.

PRILOGA II

OPREDELITEV POMANJKLJIVOSTI OREHOVIH JEDRC

Kakršna koli pomanjkljivost, ki negativno vpliva na videz ali užitnost jedrc in vključuje:

- obarvanost ali razbarvanost: neobičajno obarvanost, ki pokriva več kot osmino površine jedrca in je v izrazitem nasprotju z barvo preostalega jedrca (temni madeži ali območja razbarvanosti);
- umazanijo: jedrca ali deleža jedrc z umazanijo ali drugo tujo snovjo, ki je del mesa jedrca;
- več kot 5-% zdrobljenost volumna jedrca;
- pomanjkljivo sušenje: jedrce je vlažno, mehko ali usnjato.

Delci:	delci jedrca in kožice jedrca, ki lahko grede skozi sito za razvrščanje po velikosti premera 3 mm.
Luščina:	zunanja luščina in/ali lesena pregrada med polovicama jedrca (notranja jedrna pregrada) in kakršni koli delci ene ali druge.
Izsušena jedrca:	jedrce, ki je precej zgrbančeno, zgubano in žilavo.
Plesen:	plesnive prevleke, vidne s prostim očesom.
Gniloba:	precejšen razpad zaradi delovanja mikroorganizmov.
Poškodbe zaradi žuželk:	vidne poškodbe, ki so jih povzročile žuželke ali drugi živalski paraziti, prisotnost mrtvih žuželk ali odpadkov žuželk.
Tuja snov:	kakršna koli snov ali material, ki običajno ni povezan s proizvodom.
Mineralne nečistoče:	v kislini netopen pepel.
Žarkost:	oksidacija lipidov ali proizvodnja prostih maščobnih kislin, ki povzroča neprijetno aromo.
Tuj vonj ali okus:	Kakršen koli vonj ali aroma, ki ni značilna za proizvod.