Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah

►B

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 175/2001

ze dne 26. ledna 2001,

kterým se stanoví obchodní norma pro vlašské ořechy ve skořápce

(Úř. věst. L 26, 27.1.2001, s. 24)

Ve znění:

		Úřední věstník		
		Č.	Strana	Datum
►M1	Nařízení Komise (ES) č. 46/2003 ze dne 10. ledna 2003	L 7	61	11.1.2003
►M2	Nařízení Komise (ES) č. 6/2005 ze dne 4. ledna 2005	L 2	3	5.1.2005
►M3	Nařízení Komise (ES) č. 80/2003 ze dne 17. ledna 2003	L 13	5	18.1.2003
►M4	Nařízení Komise (ES) č. 907/2004 ze dne 29. dubna 2004	L 163	50	30.4.2004

▼B

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 175/2001

ze dne 26. ledna 2001,

kterým se stanoví obchodní norma pro vlašské ořechy ve skořápce

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 2200/96 ze dne 28. října 1996 o společné organizaci trhu s ovocem a zeleninou ([1]), naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 2826/2000 ([2]), a zejména na čl. 2 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Vlašské ořechy patří mezi produkty uvedené v příloze I k nařízení (ES) č. 2200/96, pro které musí být přijaty normy. Za tímto účelem a v zájmu zachování průhlednosti na světovém trhu by měly být vzaty v úvahu normy pro vlašské ořechy ve skořápce doporučené Pracovní skupinou pro normalizaci neúdržných produktů a zlepšování jakosti Evropské hospodářské komise Spojených národů (EHK OSN).

(2) Používání této normy by mělo vést k tomu, že produkty neuspokojivé jakosti budou odstraněny z trhu a že bude dosaženo souladu produkce s požadavky spotřebitelů a budou usnadněny obchodní vztahy založené na rovné hospodářské soutěži, což přispěje ke zvýšení ziskovosti produkce. Proto tato norma platí ve všech stadiích prodeje.

(3) Opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Řídícího výboru pro ovoce a zeleninu,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Obchodní norma vlašské ořechy ve skořápce, které spadají pod kód KN 0802 31 00, je stanovena v příloze.

Norma platí pro všechna stadia prodeje, za podmínek stanovených v nařízení (ES) č. 2200/96.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost třetím dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

Použije se ode dne 1. září 2001.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

([1]) Úř. věst. L 297, 21.11.1996, s. 1.
([2]) Úř. věst. L 328, 23.12.2000, s. 2.

▼B

PŘÍLOHA

NORMA PRO VLAŠSKÉ OŘECHY VE SKOŘÁPCE

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma platí pro vlašské ořechy ve skořápce bez vnějšího zeleného oplodí, odrůdy vypěstované z *Juglans regia* L. určené k dodávce spotřebiteli, s výjimkou vlašských ořechů pro průmyslové zpracování.

„Čerstvými vlašskými ořechy“ nebo „ranými vlašskými ořechy“ se rozumějí vlašské ořechy, které byly uvedeny na trh brzy po sklizni a nemohou být uchovány delší dobu, ze kterých bylo odstraněno vnější oplodí a které nebyly ošetřeny žádným způsobem, který by mohl způsobit změnu jejich přirozeného obsahu vody.

„Suchými ořechy“ se rozumějí vlašské ořechy, které mohou být uchovány po dlouhou dobu při běžných podmínkách skladování ([1]).

II. USTANOVENÍ O JAKOSTI

Účelem této normy je stanovit požadavky na jakost vlašských ořechů ve skořápce, po úpravě a zabalení.

A. **Minimální požadavky ([2])**

i) Ve všech třídách, podle zvláštních ustanovení a v rámci dovolených odchylek musí vlašské ořechy ve skořápce vykazovat tyto vlastnosti:

a) *Vlastnosti skořápky*:

— neporušená; malé povrchové poškození není považováno za vadu; částečně otevřené vlašské ořechy jsou považovány za neporušené, pokud je jádro fyzicky chráněno,

— zdravá; bez vad, které by mohly zhoršit přirozenou trvanlivost plodů,

— bez poškození způsobeného škůdci,

— čistá; prakticky bez jakýchkoli viditelných cizích příměsí,

— suchá; bez nadměrné povrchové vlhkosti,

— bez zbytků vnějšího zeleného oplodí.

Skořápky suchých vlašských ořechů nesmějí vykazovat žádné stopy odstraňování oplodí.

b) *Vlastnosti jader*:

— zdravá; produkty napadené hnilobou nebo zkažené tak, že jsou nevhodné pro spotřebu, jsou vyloučeny,

— pevná,

— čistá, prakticky bez viditelných cizích příměsí,

— bez hmyzu nebo roztočů v jakémkoli stadiu vývoje,

— bez poškození způsobeného škůdci,

— bez známek žluklosti a/nebo olejovitého vzhledu,

— bez plísní,

— bez nadměrné povrchové vlhkosti,

— bez cizího pachu a/nebo chuti,

([1]) Při přepravě v uzavřené nádobě by měla být zvláštní pozornost věnována cirkulaci vzduchu v nádobě a obsahu vlhkosti plodu.

([2]) Definice vad je uvedena v dodatku II této přílohy.

▼B

— normálně vyvinutá; vyloučena jsou scvrklá jádra.

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

Vlašské ořechy nesmějí 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.

Aniž jsou dotčena ustanovení článku 2 směrnice Evropského parlamentu a Rady 95/2/ES ([1]) naposledy pozměněné směrnicí 98/72/ES ([2]) lze skořápky mýt a bělit, pokud takové ošetření nezhorší jakost jader.

Stav vlašských ořechů ve skořápce musí být takový, aby

— byly odolné při běžné přepravě a manipulaci a

— dostaly se na místo určení v uspokojivém stavu.

ii) Obsah vody

U suchých vlašských ořechů nesmí obsah vody u celého ořechu překročit 12 % a obsah vody u jádra 8 % ([3]).

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

B. **Třídění**

Vlašské ořechy ve skořápce jsou tříděny do tří níže definovaných tříd.

i) *Výběr*

▼M3

Vlašské ořechy ve skořápce zařazené do této třídy musí být nejvyšší jakosti. Musí vykazovat vlastnosti odrůdy nebo popřípadě směsi určitých odrůd, úředně definovaných producentskou zemí ([4]), a specifikované v označení.

▼B

Musí být prakticky bez vad, s výjimkou velmi malých povrchových vad, pokud tyto vady nezhoršují celkový vzhled produktu, jakost, trvanlivost a 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) *I. jakost*

▼M3

Vlašské ořechy ve skořápce zařazené do této třídy musí být dobré jakosti. Musí vykazovat vlastnosti odrůdy, obchodního typu nebo směsi určitých odrůd, úředně definovaných producentskou zemí ([5]) a specifikované v označení.

▼B

Dovoleny jsou malé vady, pokud nezhoršují celkový vzhled produktu, jakost, trvanlivost a úpravu v balení.

([1]) Úř. věst. L 61, 18.3.1995, s. 1.
([2]) Úř. věst. L 295, 4.11.1998, s. 18.
([3]) Obsah vlhkosti se stanoví metodou uvedenou v dodatku I této přílohy.
([4]) Nevyčerpávající seznam směsí určitých odrůd, úředně definovaných producentskou zemí, je uveden v dodatku III.
([5]) Nevyčerpávající seznam směsí určitých odrůd, úředně definovaných producentskou zemí, je uveden v dodatku III.

▼B

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

iii) *II. jakost*

Tato třída zahrnuje vlašské ořechy ve skořápce, které nemohou být zahrnuty do vyšších tříd, ale splňují výše uvedené minimální požadavky.

Vady jsou dovoleny, pokud si vlašské ořechy ve skořápce uchovají své základní vlastnosti týkající se jakosti, trvanlivosti a 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 jakosti	Třídění [a]	Prosévání [a]
Výběr, I. a II. jakost		34 mm a více
	32–34 mm	32 mm a více
	30–32 mm	30 mm a více
	28–30 mm	28 mm a více
I. a II. jakost	26–28 mm	26 mm a více
II. jakost	24–26 mm	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.

IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

Odchylky jakosti a velikosti jsou dovoleny v každém balení pro produkty nesplňující požadavky uvedené třídy.

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 [a]	Dovolené odchylky (procento plodů s vadami podle množství či hmotnosti)		
	Výběr	I. jakost	II. jakost
a) Úhrn dovolených odchylek pro vady skořápky	7	10	15
b) Úhrn dovolených odchylek pro vady jedlé části [b]	8	10	15
z toho ořechy žluklé, zkažené nebo poškozené hmyzem [c]	3	6	8
z toho plesnivé vlašské ořechy	3	4	6

[a] Definice vad jsou uvedeny v dodatku II této přílohy.
[b] U čerstvých vlašských ořechů jsou následující dovolené odchylky vad jádra: výběr: 8 %; I. jakost: 12 %; II. jakost: 15 %.
[c] Živý hmyz nebo jiní živočišní škůdci se nedovolují v žádné třídě.

B. **Minerální nečistoty**

Obsah popela nerozpustného v kyselině nesmí překročit 1 g/kg.

▼B

C. **Dovolené odchylky velikosti**

Ve všech třídách je dovoleno podle množství či hmotnosti nanejvýš 10 % vlašských ořechů ve skořápce, které neodpovídají velikosti uvedené v označení, jestliže:

— lze ořechy přiřadit k nejbližší vyšší nebo nižší velikosti, pokud je velikost udána jako rozpětí mezi minimálním a maximálním průměrem (třídění),

— lze ořechy přiřadit k nejbližší nižší velikosti, pokud je velikost udána jako minimální průměr s dodatkem „a více“ nebo „a +“ (prosévání).

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. **Jednotnost**

Obsah každého balení musí být jednotný a obal musí obsahovat pouze vlašské ořechy ve skořápce stejného původu, roku sklizně, stejné jakosti a stejné velikosti (pokud jsou tříděny podle velikosti). V jednom obalu, který podle označení obsahuje určitou odrůdu či určitou směs k jiným odrůdám patřit nanejvýš 10 % vlašských ořechů ve skořápce podle počtu nebo hmotnosti.

Viditelná část obsahu obalu musí odpovídat zbývající části obsahu obalu.

▼M1

Aniž je dotčeno předchozí ustanovení v tomto bodě, je možno produkty, na něž se vztahuje toto nařízení, mísit v maloobchodních baleních ►M2 o čisté hmotnosti do tří kilogramů ◄ s různými druhy čerstvého ovoce a zeleniny za podmínek stanovených nařízením Komise (ES) č. 48/2003 ([1]).

▼B

B. **Balení**

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

Materiály použité uvnitř obalů musí být nové, čisté a nesmějí způsobovat vnější ani vnitřní poškození. Použití materiálů, zvláště papíru nebo nálepek s obchodními údaji se dovoluje, pokud je potisk nebo štítkování provedeno barvou nebo lepidlem zdravotně nazávadnými.

Balení nesmí obsahovat žádné cizí příměsi.

▼M4

Nálepky umísťované jednotlivě na produkt musí být takové, aby po odstranění nezanechávaly viditelné stopy po lepidle, ani nezpůsobovaly vady slupky.

▼B

C. **Obchodní úprava**

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

VI. USTANOVENÍ O OZNAČENÍ

Každý obal musí být označen následujícími údaji, a to písmeny seskupenými na stejné straně, která jsou čitelná, nesmazatelná a viditelná z vnější strany.

▼M4

A. **Identifikace**

Jméno a adresa balírny a/nebo odesílatele

Tento údaj může být nahrazen:

— u všech balení s výjimkou hotových balení úředně vydaným nebo uznaným identifikačním symbolem balírny a/nebo odesílatele,

([1]) Úř. věst. L 7, 11.1.2003, s. 65.

▼M4

uvedeným v blízkosti údaje „balírna a/nebo odesílatel“ (nebo odpovídajících zkratek);

— pouze u hotových balení jménem a adresou prodejce usazeného ve Společenství, které jsou uvedeny v blízkosti údaje „Zabaleno pro:“ nebo rovnocenného údaje. V tomto případě musí označení zahrnovat též identifikační symbol balírny a/nebo odesílatele. Prodejce poskytne veškeré údaje považované kontrolním orgánem za nezbytné, pokud jde o význam uvedeného symbolu.

▼B

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 „výběr“; název odrůdy, definované směsi nebo obchodního typu pro I. jakost.

C. **Původ produktu**

Země původu a nepovinně i oblast, kde byl vypěstován, nebo vnitrostátní, regionální či místní označení.

D. **Obchodní údaje**

— třída,

— velikost, vyjádřená buď:

  — minimálním a maximálním průměrem, nebo

  — minimálním průměrem s dodatkem „a více“ nebo „a +“,

— označení velikosti (nepovinně),

— rok sklizně (povinně předepsáno pro „výběr“ a I. jakost, nepovinně pro II. jakost),

— čistá hmotnost,

— datum balení (povinně předepsáno 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 značka kontroly (nepovinně)**

▼M4

Obaly nemusí být označeny údaji zmíněnými v prvním pododstavci, obsahují-li prodejní balení, která jsou jasně viditelná zvenčí a všechna jsou označena těmito údaji. Na výše zmíněných obalech nesmějí být přítomny žádné údaje, které by mohly být zavádějící. Pokud jsou balení uložena na paletách, údaje musí být uvedeny na vývěsce umístěné na jasně viditelném místě, a to alespoň na dvou stranách palety.

▼B

DODATEK I

STANOVENÍ OBSAHU VODY

METODA I – LABORATORNÍ METODA

1. **Princip**

Stanovení obsahu vody u sušených plodů ztrátou hmotnosti po šestihodinovém sušení při 103 °C (±2 °C) v sušičce s řízenou teplotou při normálním tlaku.

2. **Nástroje a přístroje**

2.1. Třecí miska s tloučkem nebo sekáčkem na potraviny.

2.2. Analytické váhy s přesností odečtu 1 mg.

2.3. Válcovité skleněné či kovové nádoby s plochým dnem, o průměru 12 cm, s hloubkou 5 cm a těsně přiléhajícími víky.

2.4. Elektricky vytápěná sušička s řízenou teplotou s dobrým přirozeným větráním, nastavená na konstantní teplotu 103 °C (±2 °C).

2.5. Exsikátor s účinným vysoušedlem (například chlorid vápenatý), vybavený kovovou deskou k rychlému ochlazení nádob.

3. **Příprava vzorku**

Vzorek se oloupe, pokud je to nutné, a jádra se rozdrtí ve třecí misce nebo nadrobno rozsekají, aby se získaly kousky o průměru 2–4 mm.

4. **Zkušební vzorek a stanovení**

4.1. Nádoby a jejich víka se suší v sušičce minimálně dvě hodiny a poté se přemístí do exsikátoru. Nádoby a víka se nechají ochladit na teplotu okolí.

4.2. Stanovení se provádí na čtyřech zkušebních vzorcích, přičemž každý má hmotnost přibližně 50 g.

4.3. Prázdná nádoba a víko se zváží s přesností na 0,001 g (M_0).

4.4. Do nádoby se odváží asi 50 g zkušebního materiálu s přesností na 0,001 g. Veškerý materiál se rozprostře na dně nádoby, nádoba se rychle uzavře víkem a celá se zváží (M_1). Tento postup je třeba provést co nejrychleji.

4.5. Otevřené nádoby se umístí postaví do sušičky s víky položenými vedle nich. Sušička se uzavře a vše se nechá šest hodin sušit. Sušička se otevře, nádoby se rychle jednotlivě uzavřou příslušnými víky a potom se umístí do exsikátoru k vychladnutí. Po ochlazení na teplotu okolí se uzavřená nádoba zváží s přesností na 0,01 g. (M_2).

4.6. Obsah vody u vzorku vyjádřený jako procentuální podíl hmotnosti se vypočte podle tohoto vzorce:

$$\text{Obsah vody} = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100$$

4.7. Zaznamená se průměrná hodnota zjištěná ze čtyř stanovení.

METODA II – RYCHLÁ METODA

1. **Princip**

Stanovení obsahu vody měřicím přístrojem založeným na principu elektrické vodivosti. Měřicí přístroj musí být kalibrován pomocí laboratorní metody.

2. **Nástroje a přístroje**

2.1. Třecí misku s tloučkem nebo sekáčkem na potraviny.

2.2. Měřicí přístroj založený na principu elektrické vodivosti.

▼B

3. **Stanovení**

3.1. Sklenice se naplní látkou ke zkoumání (po předchozím rozdrcení ve třecí misce) a lis se přitahuje tak dlouho, až je dosažen konstantní tlak.

3.2. Hodnoty se odečtou na stupnici.

3.3. Po každém stanovení se sklenice pečlivě vyčistí špachtlí, štětcem s tvrdými štětinami, papírovým ubrouskem nebo stlačeným vzduchem.

▼B

DODATEK II

DEFINICE VAD VLAŠSKÝCH OŘECHŮ VE SKOŘÁPCE

A. Vady skořápky

Jakákoli vada, která zhoršuje vzhled, jako jsou

— skvrny nebo změny barvy: abnormální zbarvení na 20 % povrchu skořápky jednoho ořechu, které je hnědé, načervenale hnědé, šedé nebo má jinou barvu zřetelně kontrastující se zbarvením zbývající skořápky nebo většiny skořápek v dávce,

— nalepená 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 jedlé části (jádra)

Jakékoli vady, které zhoršují vzhled jádra, jako jsou skvrny nebo odlišně zbarvená místa: 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 ztvrdlé.
Nedostatečná zralost u čerstvých vlašských ořechů:	nedostatečně pevná jádra, jejichž oplodí se nedá lehce odstranit a/nebo jejichž 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:	znatelný rozklad působením 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 nepatří.
Minerální nečistoty:	popel nerozpustný v kyselině.
Cizí pach či chuť:	jakýkoli pach nebo chuť, které nejsou pro produkt charakteristické.

▼M3

DODATEK III

NEVYČERPÁVAJÍCÍ SEZNAM SMĚSÍ URČITÝCH ODRŮD, ÚŘEDNĚ DEFINOVANÝCH PRODUCENTSKOU ZEMÍ, VE SMYSLU HLAVY II ODDÍLU B BODŮ i) A ii) PŘÍLOHY

1. „*Noix de Grenoble*“

   — pro sušené a čerstvé vlašské ořechy, směs těchto odrůd: Franquette, Mayette a Parisienne;

2. „*Noix du Périgord*“

   — pro sušené vlašské ořechy, směs těchto odrůd: Marbot, Franquette a Corne;

   — pro čerstvé vlašské ořechy, směs těchto odrůd: Marbot a Franquette;

3. „*California walnuts*“

   — pro sušené vlašské ořechy, směs těchto odrůd: Amigo, Adams, Ashley, Payne, Eureka, Hartley, Serr, Chandler, Chico, Gustine, Lompoc, Midland, Pedro, Pioneer, Sunland, Tehama, Tulare, Vina, Poe, Carmello, Cascade, Concha, Ehrhardt, Franquette, Howe, Howard, Idaho, Marchetti, Mayette, Meylan, Plancentia, Sharkey, Sinensis, Trinta, Waterloo a Westside.