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

►**B**

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1284/2002

ze dne 15. července 2002,

kterým se stanoví obchodní norma pro lískové ořechy ve skořápce

(Úř. věst. L 187 , 16.7.2002, s. 14)

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**	Ve znění Nařízení Komise (ES) č. 6/2005 ze dne 4. ledna 2005,	L 2	3	5.1.2005
►**M3**	Nařízení Komise (ES) č. 907/2004 ze dne 29. dubna 2004,	L 163	50	30.4.2004

▼B

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1284/2002

ze dne 15. července 2002,

kterým se stanoví obchodní norma pro lískové 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. 545/2002 ([2]), a zejména na čl. 2 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Lískové ořechy patří mezi produkty uvedené v příloze I nařízení (ES) č. 2200/96, pro něž je nutno přijmout normy. Za tímto účelem a v zájmu zachování průhlednosti na světovém trhu je vhodné vzít v úvahu normu pro lískové ořechy, kterou doporučuje pracovní skupina pro normalizaci produktů podléhajících zkáze a pro rozvoj jakosti Evropské hospodářské komise OSN (EHK OSN).

(2) Uplatňování této normy má za cíl vyloučit z trhu produkty neuspokojivé jakosti, zaměřit produkci na uspokojování požadavků spotřebitelů a usnadnit obchodní vztahy založené na poctivé hospodářské soutěži, a přispět tak ke zvýšení výnosnosti produkce. Norma by se proto měla vztahovat na všechna stádia uvádění na trh.

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

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Obchodní norma pro lískové ořechy spadající pod kód KN 0802 21 00 a kód KN ex 0813 50 je stanovena v příloze.

Norma se vztahuje na všechna stádia uvádění na trh podle podmínek stanovených v nařízení (ES) č. 2200/96.

Článek 2

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

Použije se ode dne 1. ledna 2003.

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 84, 28.3.2002, s. 1.

▼B

PŘÍLOHA

NORMA PRO LÍSKOVÉ OŘECHY VE SKOŘÁPCE

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma se vztahuje na lískové ořechy ve skořápce odrůd (kultivarů) pocházejících z *Corylus avellana L*. a *Corylus maxima Mill* a jejich hybridů bez zákrovu nebo skořápky určené k dodání spotřebiteli, s výjimkou lískových ořechů určených k průmyslovému zpracování.

II. USTANOVENÍ O JAKOSTI

Účelem této normy je stanovení požadavků na jakost lískových ořechů ve skořápce po úpravě a zabalení.

A. **Minimální požadavky1**

i) Lískové ořechy ve skořápce všech tříd jakosti, s přihlédnutím ke zvláštním ustanovením pro jednotlivé třídy jakosti a k povoleným odchylkám, musí být:

a) charakteristika skořápky

— dobře tvarovaná; skořápka není znatelně deformovaná,

— neporušená; lehké povrchní poškození se nepovažuje za vadu,

— zdravá; bez vad, které by mohly ovlivnit přirozenou trvanlivost plodu,

— bez poškození způsobených škůdci,

— čistá; v podstatě bez jakékoli viditelné cizorodé látky,

— suchá; bez nadměrné povrchové vlhkosti,

— bez zbytků slupky (ne více než 5 % povrchu jednotlivých skořápek celkem může mít ulpívající slupky);

b) charakteristika jádra

— neporušené; lehká povrchová poškození se nepovažují za vadu,

— zdravé; nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě,

— dostatečně vyvinuté; nedovolují se seschlé nebo scvrklé plody,

— čisté; v podstatě bez viditelných cizorodých látek,

— bez živého nebo mrtvého hmyzu, a to bez ohledu na fázi vývoje,

— bez poškození způsobených škůdci,

— bez plísňových vláken viditelných pouhým okem,

— bez žluklosti,

— bez nadměrné povrchové vlhkosti,

— bez cizího zápachu a/nebo chuti,

— bez skvrn (včetně černého zbarvení) nebo zkažení, které činí plody nevhodnými ke spotřebě2.

Lískové ořechy ve skořápce se musí být sklízeny plně zralé.

Lískové ořechy nesmí být prázdné.

Lískové ořechy musí být v takovém stavu, aby:

— snesly přepravu a manipulaci,

— mohly být doručeny do místa určení v uspokojivém stavu.

ii) Obsah vody

Obsah vody ve skořápce lískových ořechů nesmí přesahovat 12 % u celého lískového ořechu a 7 % u jádra.3

B. **Třídy jakosti**

Lískové ořechy ve skořápce se zařazují do tří tříd jakosti definovaných níže:

i) Výběr

Lískové ořechy ve skořápce zařazené do této třídy musí být vynikající jakosti. Musí vykazovat znaky typické pro danou odrůdu a/nebo obchodní druh4.

▼B

Nepovolují se vady s výjimkou velmi lehkých povrchových poškození, pokud u produktu nezhoršují jeho celkový vzhled, jakost, uchovatelnost a obchodní úpravu v obalu.

ii) I. jakost

Lískové ořechy ve skořápce zařazené do této třídy musí být dobré jakosti. Musí vykazovat znaky typické pro danou odrůdu a/nebo obchodní druh4.

Povolují se lehké vady, pokud u produktu nezhoršují jeho celkový vzhled, jakost, uchovatelnost a obchodní úpravu v obalu.

iii) II. jakost

Do této třídy se zařazují lískové ořechy ve skořápce, které nemohou být zařazeny do vyšších tříd jakosti, ale odpovídají minimálním požadavkům uvedeným výše.

Dovolují se vady, pokud zůstanou zachovány základní znaky jakosti, uchovatelnost a obchodní úprava produktu.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Stanovení velikosti nebo třídění se provádí podle největšího rozměru středového řezu. Vyjadřují se buď rozmezím určeným mezi maximální a minimální velikostí (stanovení velikosti) nebo uvedením minimální velikosti se slovy „a více“ nebo maximální velikosti se slovy „a méně“ (třídění). Třídění je povinné u plodů tříd Výběr a I. jakost, avšak u plodů II. jakosti je nepovinné.

Stanovuje se toto třídění:

Stanovení velikostia	Třídění ([a])
22 a více	22 mm a více (nebo méně)
20 až 22 mm	20 mm a více (nebo méně)
18 až 20 mm	18 mm a více (nebo méně)
16 až 18 mm	16 mm a více (nebo méně)
14 až 16 mm	14 mm a více (nebo méně)
12 až 14 mm	

([a]) a Kromě této velikostní tabulky a za předpokladu, že se v označení vyjadřuje také stanovení velikosti nebo třídění v milimetrech, se může použít kterákoli velikost včetně větších velikostí s volitelnými názvy velikostí.

Do třídy Výběr lze zahrnout pouze lískové ořechy ve skořápce s průměrem rovnajícím se nebo větším než 16 mm a do I. jakosti pouze ořechy s průměrem rovnajícím se nebo větším než 14 mm. U plodin předkládaných konečnému spotřebiteli podle klasifikace „třídění“, velikost „a méně“ není povoleno.

IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

Pro produkty neodpovídající požadavkům dané třídy jakosti jsou v každém obalu dovoleny odchylky od jakosti a velikosti.

A. **Dovolené odchylky od jakosti**

Dovolené vady	Dovolené odchylky (procento plodů s vadami vypočítané podle počtu nebo hmotnosti vadných plodů)		
	třída „extra“	třída „I“	třída „II“
a) Celková dovolená odchylka pro vady skořápky (vypočítaná na základě celkové hmotnosti skořápky)	3	5	7
b) Celková dovolená odchylka pro vady jádra (vypočítaná na základě hmotnosti jádra)	5	8 ([a])	12 ([a])

▼B

Dovolené vady	Dovolené odchylky (procento plodů s vadami vypočítané podle počtu nebo hmotnosti vadných plodů)		
	třída „extra“	třída „I“	třída „II“
z čehož je plesnivé, shnilé, žluklé ([b])nebo poškozené hmyzem ([c]) (vypočítáno na základě hmotnosti jádra)	3	5	6
c) Cizorodá látka (vypočítáno na základě celkové hmotnosti skořápky)	0,25	0,25	0,25
d prázdné ořechy (vypočítáno podle množství)	4	6	8

([a]) Při výpočtu těchto procent se lehká deformace jádra nepovažuje za vadu.
([b]) Olejovitý vzhled jádra nutně nenaznačuje žluklý stav.
([c]) Živý hmyz nebo živočišní škůdci jsou v každé třídě nepřípustní.

U třídy Výběr a třídy I může být nejvýše 12 % lískových ořechů ve skořápce množstevních nebo hmotnostních, které patří k různým odrůdám nebo obchodním druhům. Tyto dovolené odchylky platí také u třídy II v případě, že je uvedena odrůda nebo obchodní druh.

B. **Minerální nečistoty**

Popele nerozpustné v kyselině nesmějí přesahovat 1g/kg.

C. **Dovolené odchylky velikosti**

U všech tříd se dovoluje maximální množství 10 % množstevních nebo hmotnostních lískových ořechů ve skořápce, které nevyhovují uvedené velikosti, a to za předpokladu, že:

— ořechy odpovídají velikostem těsně pod nebo nad limitem, pokud se velikost určuje rozpětím mezi minimálním průměrem a maximálním průměrem (stanovení velikosti),

— ořechy odpovídají velikosti těsně pod limitem, pokud se velikost určuje uvedením minimálního průměru následovaným slovy „a více“ nebo „a +“ nebo „+“ (třídění),

— ořechy odpovídají velikosti těsně pod limitem, pokud se velikost určuje uvedením minimálního průměru následovaným slovy „a méně“ nebo „a -“ (třídění).

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. **Stejnorodost**

Obsah každého balení musí být stejnorodý a obal musí obsahovat pouze lískové ořechy ve skořápce téhož původu, jakosti, odrůdy nebo obchodního druhu a velikosti (pokud jsou roztříděny podle velikosti).

Viditelná část obsahu balení 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. **Obalová úprava**

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

Materiály použité uvnitř balení musí být nové, čisté a nesmějí způsobovat vnější ani vnitřní poškození produktů. Použití materiálu, zejména papíru nebo razítek s obchodními údaji, se povoluje, pokud jsou tisk nebo označení etiketou provedeny zdravotně nezávadnou barvou nebo lepidlem.

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

▼B

V obalech se nesmějí vyskytovat cizí příměsy.

▼M3

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

▼B

C. **Obchodní úprava**

Jádra lískových ořechů musí být dodávána v sáčcích nebo pevných nádobách.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

Každé balení musí být označeno na jedné straně následujícími údaji, které musí být uvedeny čitelně, nesmazatelně a tak, aby byly viditelné zvenku:

▼M3

A. **Identifikace**

Jméno a adresa balírny a/nebo odesílateleTento údaj může být nahrazen:

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

— „lískové ořechy ve skořápce“, není-li obsah viditelný zvenku,

— název odrůdy nebo obchodní druh pro třídy Výběr a I. jakosti (nepovinné u třídy II. jakosti).

C. **Původ produktu**

Země původu a, nepovinně, pěstitelská oblast, nebo národní, krajové či místní označení původu.

D. **Obchodní údaje**

— třída jakosti,

— velikost vyjádřená:

  — minimálními a maximálními průměry (třídění podle velikosti), nebo

  — minimálním průměrem, po němž následují slova „a více“ nebo „a +“ nebo „+“ nebo maximálním průměrem, po němž následují slova „a méně“ nebo „a -“ (prosévání),

— název velikosti (nepovinné),

— „spotřebovat do“ s následným datem (nepovinné)

— čistá hmotnost,

— rok sklizně (nepovinné).

E. **Úřední kontrolní značka (není povinná)**

▼M3

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

URČENÍ OBSAHU VODY

METODA I – LABORATORNÍ METODA

1. **Princip**

Zjištění obsahu vody u lískových ořechů zbavených skořápky ztrátou hmotnosti po šestihodinovém sušení při teplotě 103 °C (+ 2 °C) v sušícím zařízení s kontrolovanou teplotou při normálním tlaku.

2. **Aparatura**

2.1. Keramická třetí miska s přiměřeným tloučkem nebo sekáčkem na potraviny.

2.2. Analytické váhy citlivé na 1 mg.

2.3. Válcovité skleněné nebo kovové nádoby s rovným dnem, 12 cm v průměru a 5 cm hluboké s pevnými víky.

2.4. Elektricky zahřívané sušicí zařízení s kontrolovanou teplotou s dobrou přirozenou ventilací, zregulovaná tak, že se teplota udržuje na 103 °C (± 2 °C).

2.5. Exsikátor obsahující účinné sušidlo (např. chlorid vápenatý), opatřený kovovou deskou, která umožňuje, aby se nádoby rychle ochladily.

3. **Příprava vzorku**

Zbavte vzorek skořápky, pokud se tak vyžaduje, a rozdrťte jej ve třecí misce nebo jej jemně nasekejte tak, abyste získali kousky o průměru 2-4 mm.

4. **Testovací dávka a zjišťování**

4.1. Sušte nádoby a jejich víka v sušicím zařízení alespoň po dvě hodiny a přeneste je do exsikátoru. Nechejte nádoby a víka zchladnout při pokojové teplotě.

4.2. Zjišťování provádějte na čtyřech testovacích dávkách, každá přibližně o 50g.

4.3. Zvažte prázdnou nádobu a víko na nejbližší 0,001g (M0).

4.4. Zvažte přibližně 50g testovacího materiálu do nádoby na nejbližší 0,001g. Rozmístěte materiál po celém dnu nádoby, nádobu rychle uzavřete víkem a zvažte celou (M1). Tyto kroky proveďte co nejrychleji.

4.5. Otevřené nádoby umístěte i s víky vedle nich do sušicího zařízení. Zařízení uzavřete a nechejte sušit po šest hodin. Sušicí zařízení otevřete, nádoby uzavřete jednotlivými víky a umístěte je do exsikátoru, aby zchladly. Po schlazení při normálním tlaku zvažte zakrytou nádobu na nejbližších 0,001g (M2).

4.6. Obsah vody vzorku jakožto procento hmotnosti se vyjadřuje:

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

4.7. Zapište průměrnou hodnotu získanou ze čtyř zjištění.

METODA II – RYCHLÁ METODA

1. **Princip**

Zjišťování obsahu vody pomocí měřícího přístroje založeného na principu elektrické vodivosti. Měřící přístroj musí být oproti laboratorní metodě kalibrován.

2. **Aparatura**

2.1. Keramická třecí miska s vhodným tloučkem nebo sekáčkem na potraviny.

2.2. Měřící přístroj založený na principu elektrické vodivosti.

3. **Měření**

3.1. Naplňte sklenici látkou, která se má zkoumat (předtím rozdrcenou v třecí misce) a utáhněte stlačení, dokud nezískáte stálý tlak.

3.2. Odečtěte hodnoty z váhy.

▼B

3.3. Po každém zjištění důkladně vyčistěte sklo stěrkou, tvrdým štětinatým kartáčem, papírovým ubrouskem nebo vzduchovým kompresorem.

▼B

Dodatek II

DEFINICE TERMÍNŮ A VAD PRO LÍSKOVÉ OŘECHY VE SKOŘÁPCE

— Praskliny a naštípnutí:

Každá prasklina, která je otevřená a nápadná a větší než jedna čtvrtina obvodu skořápky.

— Vady skořápky:

Každá vada poškozující skořápku, ale ne jádro.

— Suché:

Znamená, že skořápka je prostá povrchové vody a že skořápky a jádra dohromady neobsahují více než 12 % vody.

— Prázdné:

Znamená, že lískový ořech neobsahuje žádné jádro.

— Cizorodá látka:

Každá látka, která se normálně nespojuje s produktem.

— Poškození hmyzem:

Viditelné poškození způsobené hmyzem a živočišnými parazity nebo přítomností mrtvého hmyzu nebo mrtvých tkání hmyzu.

— Neporušené:

Znamená, že skořápka není prasklá, rozštěpená nebo mechanicky poškozená; lehké naprasknutí se nepovažuje za vadu, pokud je jádro stále chráněno.

— Plesnivé:

Vlákna plísně pouhému oku viditelná buď zvnějšku nebo uvnitř jádra.

— Žluklost:

Oxidace lipidů nebo volných mastných kyselin vytvářející nepříjemné aroma. Olejovitý vzhled jádra nutně neznačí žluklý stav.

— Shnilé/zkažené:

Značný rozklad způsobený činností mikroorganismů.

— Seschlé:

Svraštění více než 50 % povrchu kompaktního plodu, které se obvykle vyskytuje v obdobích, kdy dochází k velkým výnosům plodin nebo kdy dochází k nepřízni způsobené suchem či slabou výživou nebo jako dědičný rys.

— Scvrklé:

Stav, kdy se rodí nevyvinutý pevný plod získaný po hnojení během rychlého růstu jádra při mimořádně vysokých teplotách.

— Dobře tvarovaný:

Znamená, že skořápka není viditelně zdeformovaná, a že tvar se shoduje s charakteristikou odrůdou nebo obchodním druhem.