Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentointitarkoituksiin. Toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä.

►B

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 175/2001, annettu 26 päivänä tammikuuta 2001, kuorellisten saksanpähkinöiden kaupan pitämiseen sovellettavista vaatimuksista

(EYVL L 26, 27.1.2001, s. 24)

Muutettu:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
►M1	Komission asetus (EY) N:o 46/2003, annettu 10 päivänä tammikuuta 2003	L 7	61	11.1.2003
►M2	Komission asetus (EY) N:o 80/2003, annettu 17 päivänä tammikuuta 2003	L 13	5	18.1.2003
►M3	Komission asetus (EY) N:o 907/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004	L 163	50	30.4.2004

▼B

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 175/2001,

annettu 26 päivänä tammikuuta 2001,

kuorellisten saksanpähkinöiden kaupan pitämiseen sovellettavista vaatimuksista

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon hedelmä- ja vihannesalan yhteisestä markkinajärjestelystä 28 päivänä lokakuuta 1996 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2200/96 ([1]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 2826/2000 ([2]), ja erityisesti sen 2 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Saksanpähkinät kuuluvat asetuksen (EY) N:o 2200/96 liitteessä I mainittuihin tuotteisiin, joihin on sovellettava kaupan pitämistä koskevia vaatimuksia. Avoimuus maailmanmarkkinoilla edellyttää, että tätä varten otetaan huomioon Yhdistyneiden Kansakuntien Euroopan talouskomission helposti pilaantuvien tuotteiden laatuvaatimusten asettamista ja laadun kehittämistä käsittelevän työryhmän kuorellisille saksanpähkinöille suosittamat vaatimukset.

(2) Näiden vaatimusten soveltamisella olisi voitava poistaa markkinoilta laadultaan epätyydyttävät tuotteet, ohjata tuotantoa kuluttajien vaatimuksia tyydyttäväksi sekä helpottaa kauppasuhteita tasapuolisen kilpailun pohjalta ja auttaa näin parantamaan tuotannon kannattavuutta. Tämän vuoksi vaatimuksia sovelletaan kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa.

(3) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat tuoreiden hedelmien ja vihannesten hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

CN-koodiin 0802 31 00 kuuluvien kuorellisten saksanpähkinöiden kaupan pitämistä koskevat vaatimukset ovat liitteessä.

Näitä vaatimuksia sovelletaan kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa asetuksessa (EY) N:o 2200/96 säädetyin edellytyksin.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kolmantena päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 1 päivästä syyskuuta 2001.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

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

▼B

LIITE

KUORELLISIA SAKSANPÄHKINÖITÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

I TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Tämä vaatimus koskee lajin *Juglans regia* L. lajikkeiden suojuslehteä vailla olevia kuorellisia saksanpähkinöitä, jotka on tarkoitettu toimitettaviksi kuluttajille sellaisenaan, lukuun ottamatta teollisuuden käyttöön tarkoitettuja saksanpähkinöitä.

”Tuoreiksi saksanpähkinöiksi” tai ”uuden sadon saksanpähkinöiksi” kutsutaan pähkinöitä, joita pidetään kaupan välittömästi keruun jälkeen, jotka eivät sovellu säilytettäväksi pitkään, jotka ovat vailla kuorta ympäröivää suojuslehteä ja joiden luontaisen vesipitoisuuden muuttamiseksi ei ole tehty minkäänlaista käsittelyä.

”Kuiviksi saksanpähkinöiksi” kutsutaan pähkinöitä, jotka soveltuvat säilytettäväksi pitkään tavanomaisissa varastointiolosuhteissa ([1]).

II LAATUA KOSKEVAT SÄÄNNÖKSET

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä kuorellisten saksanpähkinöiden laatu kauppakunnostuksen ja pakkaamisen jälkeen.

A **Vähimmäisvaatimukset** ([2])

i) kullekin luokalle annetut erityissäännökset ja sallitut poikkeamat huomioon ottaen saksanpähkinöiden on kaikissa luokissa oltava:

a) *kuoren osalta*

— eheitä: vähäisiä pintavirheitä ei pidetä virheinä; osittain avautuneita pähkinöitä ei pidetä vahingoittuneina, jos pähkinän sydän on suojassa,

— terveitä: vailla virheitä, jotka voivat heikentää pähkinän luontaisia säilymisominaisuuksia,

— vailla tuholaisten aiheuttamia vioittumia,

— puhtaita, lähes vailla näkyviä vieraita aineita,

— kuivia, vailla epätavallista pintakosteutta,

— vailla suojuslehden jäänteitä.

Kuivien saksanpähkinöiden kuoressa ei saa olla minkäänlaisia merkkejä kuoren irrottamisesta.

b) *sydämen osalta*

— terveitä; tuotteita, joissa on mätää tai jotka ovat muuten pilaantuneet ravinnoksi kelpaamattomiksi, ei sallita,

— kiinteitä,

— puhtaita, lähes vailla näkyviä vieraita aineita,

— vailla hyönteisiä tai punkkeja niiden kehitysvaiheesta riippumatta,

— vailla tuholaisten aiheuttamia vioittumia,

— vailla härskiintymistä ja/tai öljymäisyyttä,

— vailla hometta,

— vailla epätavallista pintakosteutta,

— vailla vierasta hajua ja/tai makua,

— tavanomaisesti kehittyneitä; kuivettuneita sydämiä ei sallita.

c) Kuorelliset saksanpähkinät on kerättävä riittävän kypsinä.

Saksanpähkinät eivät saa olla tyhjiä.

Tuoreiden saksanpähkinöiden sydämen pintakelmun on irrottava helposti, ja pähkinää halkovan sisäseinän on jo oltava muuttumassa ruskeaksi.

Kuivien saksanpähkinöiden sisäseinän on oltava kuiva ja hauras.

Kuoret voidaan pestä ja valkaista, edellyttäen että käsittely ei vaikuta sydämen laatuominaisuuksiin, sanotun kuitenkaan rajoittamatta Euroo-

([1]) Kuljetettaessa pähkinöitä suljetuissa pakkauksissa on kiinnitettävä erityistä huomiota pakkauksen ilmankiertoon ja tuotteen vesipitoisuuteen.

([2]) Virheet määritellään tämän liitteen lisäyksessä II.

▼B

pan parlamentin ja neuvoston direktiivin 95/2/EY ([1]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 98/72/EY ([2]), 2 artiklan säännösten soveltamista.

Kuorellisten saksanpähkinöiden kunnon on oltava sellainen, että ne

— kestävät kuljetuksen ja käsittelyn, sekä

— saapuvat tyydyttävässä kunnossa määräpaikkaan.

ii) Vesipitoisuus

Kuivien saksanpähkinöiden vesipitoisuus saa olla enintään 12 prosenttia ja pelkän sydämen enintään 8 prosenttia ([3]).

Tuoreiden saksanpähkinöiden vesipitoisuuden on oltava luonnostaan vähintään 20 prosenttia.

B **Luokitus**

Kuorelliset saksanpähkinät luokitellaan kolmeen luokkaan seuraavasti:

i) *Ekstraluokka*

▼M2

Tähän luokkaan luokiteltujen kuorellisten saksanpähkinöiden on oltava erittäin hyvälaatuisia. Niiden on oltava lajikkeelle tai tapauksen mukaan tuottajamaan ([4]) virallisesti määrittelemälle ja merkinnöissä ilmoittamalle tiettyjen lajikkeiden sekoitukselle ominaisia.

▼B

Niiden on oltava lähes virheettömiä, lukuun ottamatta hyvin vähäisiä pintavirheitä, edellyttäen että virheet eivät vaikuta tuotteen ulkonäköön, laatuun, säilyvyyteen ja pakkauksen ulkoasuun.

Tähän luokkaan ei voida luokitella kuorellisia saksanpähkinöitä, joiden lajiketta ei voida taata tai lajikkeiden sekoitusta määritellä.

Tähän luokkaan voidaan luokitella ainostaan viimeisimmän sadon kuorelliset saksanpähkinät.

ii) *I luokka*

▼M2

Tähän luokkaan luokiteltujen kuorellisten saksanpähkinöiden on oltava hyvälaatuisia. Niiden on oltava lajikkeelle, kauppamuodolle tai tuottajamaan ([4]) virallisesti määrittelemälle ja merkinnöissä ilmoittamalle tiettyjen lajikkeiden sekoitukselle ominaisia.

▼B

Niissä voi kuitenkin olla vähäisiä virheitä, edellyttäen että virheet eivät vaikuta tuotteen ulkonäköön, laatuun, säilyvyyteen ja pakkauksen ulkoasuun.

Tähän luokkaan ei voida luokitella kuorellisia saksanpähkinöitä, joiden lajiketta ei voida taata tai lajikkeiden sekoitusta määritellä.

iii) *II luokka*

Tähän luokkaan kuuluvat kuorelliset saksanpähkinät, joita ei voida luokitella ylempiin luokkiin mutta jotka täyttävät edellä määritellyt vähimmäisvaatimukset.

Niissä voi olla virheitä, edellyttäen että niiden laatuun, säilyvyyteen ja ulkoasuun liittyvät olennaiset ominaispiirteet säilyvät muuttumattomina.

III KOKOLAJITTELUA KOSKEVAT SÄÄNNÖKSET

Koko määritetään joko vähimmäis- ja enimmäishalkaisijan mukaan määritetyin välein (lajittelukoko) tai mainitsemalla vähimmäiskoko ja ilmaisu ”ja enemmän” tai ”ja +” (seulakoko).

([1]) EYVL L 61, 18.3.1995, s. 1.
([2]) EYVL L 295, 4.11.1998, s. 18.
([3]) Vesipitoisuus määritellään tämän liitteen lisäyksessä I esitetyllä menetelmällä.
([4]) Ohjeellinen luettelo tuottajamaan määrittelemistä tiettyjen lajikkeiden sekoituksista on lisäyksessä III.

▼B

Laatuluokka	Lajittelukoko (a)	Seulakoko (a)
Ekstra, I ja II		34 mm ja enemmän
	32—34 mm	32 mm ja enemmän
	30—32 mm	30 mm ja enemmän
	28—30 mm	28 mm ja enemmän
I ja II	26—28 mm	26 mm ja enemmän
II	24—26 mm	24 mm ja enemmän

(a) Tämän lajittelukokoa ja seulakokoa kuvaavan taulukon tilalla voidaan käyttää vaihtoehtoisia kokonimikkeitä, edellyttäen että kokoluokka ilmoitetaan myös merkinnässä.

IV SALLITTUJA POIKKEAMIA KOSKEVAT SÄÄNNÖKSET

Jokaisessa pakkauksessa sallitaan laatu- ja kokopoikkeamien rajoissa tuotteita, jotka eivät ole mainitun laatuluokan vaatimusten mukaisia.

A **Sallitut laatupoikkeamat**

Sallittuja poikkemia laskettaessa kaksi puoliksi tyhjää tai neljä neljännesosaksi tyhjää pähkinää lasketaan luokasta riippuen yhdeksi tyhjäksi pähkinäksi.

Sallitut virheet (a)	Sallitut poikkeamat (virheellisten pähkinöiden prosenttiosuus lukumäärästä tai painosta)		
	Ekstra	I luokka	II luokka
a) Kuoren virheiden sallittujen poikkeamien kokonaismäärä	7	10	15
b) Syötävän osan virheiden sallittujen poikkeamien kokonaismäärä (b)	8	10	15
Härskiintyneitä, mätiä tai hyönteisten vioittamia pähkinöitä (c)	3	6	8
Homehtuneita pähkinöitä	3	4	6

(a) Virheet määritellään lisäyksessä II.
(b) Tuoreiden pähkinöiden osalta sydämen virheitä koskevat sallitut poikkeamat vahvistetaan seuraavasti: ekstraluokka: 8 prosenttia; I luokka: 12 prosenttia; II luokka: 15 prosenttia.
(c) Eläviä hyönteisiä tai tuholaisia ei sallita missään luokassa.

B **Kivennäisepäpuhtauksia**

Happoon liukenematonta tuhkaa saa olla enintään 1 g/kg.

C **Sallitut kokopoikkeamat**

Kaikissa laatuluokissa sallitaan enintään 10 prosenttia lukumäärästä tai painosta kuorellisia saksanpähkinöitä, jotka eivät vastaa ilmoitetun kokoluokan vaatimuksia, jos:

— pähkinät kuuluvat lähinnä pienempään tai suurempaan kokoluokkaan, kun tämä ilmoitetaan vähimmäis- ja enimmäishalkaisijan mukaan määritetyin välein (lajittelukoko),

— pähkinät kuuluvat lähinnä pienempään kokoluokkaan, kun tämä ilmoitetaan mainitsemalla vähimmäiskoko ja ilmaisu ”ja enemmän” tai ”ja +” (seulakoko).

▼B

V PAKKAUKSEN ULKOASUA KOSKEVAT SÄÄNNÖKSET

A **Tasalaatuisuus**

Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen ja sisällettävä ainoastaan samaa alkuperää sekä laatuluokkaa ja kokoluokkaa (mikäli kokolajittelu kuuluu vaatimuksiin) olevia saman satovuoden kuorellisia saksanpähkinöitä. Kussakin pakkauksessa, jossa käytetään yhtä lajiketta, määriteltyä lajikesekoitusta tai kauppamuotoa osoittavaa nimitystä, sallitaan enintään 10 prosenttia lukumäärästä tai painosta muiden lajikkeiden tai muuta kauppamuotoa olevia saksanpähkinöitä.

Pakkauksesta näkyvän sisällön on edustettava koko sisältöä.

▼M1

Poiketen siitä, mitä tätä kohtaa edeltävissä säännöksissä säädetään, tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvia tuotteita voidaan sekoittaa nettopainoltaan alle kolme kiloa olevissa myyntipakkauksissa erilajisten hedelmien ja vihannesten kanssa komission asetuksessa (EY) N:o 48/2003 ([1]) vahvistetuin edellytyksin.

▼B

B **Pakkaaminen**

Kuorelliset saksanpähkinät on pakattava siten, että ne tulevat suojatuiksi sopivalla tavalla.

Pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava uusia, puhtaita ja sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteiden ulkoista eikä sisäistä pilaantumista. Kaupallisilla merkinnöillä varustettujen materiaalien, erityisesti paperien tai etikettien käyttö on sallittua, edellyttäen että painatus tai kiinnitys tehdään myrkyttömällä painovärillä tai liimalla.

Pakkauksissa ei saa olla mitään vieraita esineitä.

▼M3

Yksittäisiin tuotteisiin kiinnitettävien merkintöjen on oltava sellaisia, että niistä ei aiheudu niitä poistettaessa näkyviä liimajälkiä tai kuoren vaurioita.

▼B

C **Ulkoasu**

Saman erän pakkausten on oltava samanpainoisia.

VI MERKITSEMISTÄ KOSKEVAT SÄÄNNÖKSET

Kunkin pakkauksen samalla sivulla on oltava selvin, pysyvin ja ulospäin näkyvin kirjaimin seuraavat merkinnät:

▼M3

A. **Tunnistusmerkinnät**

Pakkaajan ja/tai lähettäjän nimi ja osoite, tai

tämä maininta voidaan korvata:

— kaikkien pakkausten osalta esipakkauksia lukuun ottamatta pakkaajaa ja/tai lähettäjää vastaavalla, virallisen yksikön antamalla tai hyväksymällä koodilla, jota edeltää maininta ”pakkaaja ja/tai lähettäjä” tai vastaava lyhenne;

— yksinomaan esipakkausten osalta yhteisöön sijoittautuneen myyjän nimellä ja osoitteella, joita edeltää maininta ”pakattu …. varten” tai vastaava maininta. Tässä tapauksessa merkinnän on sisällettävä myös pakkaajaa ja/tai lähettäjää vastaava koodi. Myyjän on annettava kaikki valvontayksiköiden tarpeellisiksi katsomat kyseisen koodin merkitystä koskevat tiedot.

▼B

B **Tuote**

— ”Tuoreet saksanpähkinät” tai ”Uuden sadon saksanpähkinät” (kun on kyse tuoreista pähkinöistä), ”Saksanpähkinät” tai ”Kuivat saksanpähkinät” (kun on kyse kuivista pähkinöistä).

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

▼B

— Lajikkeen tai määritellyn lajisekoituksen nimi ekstraluokassa, lajikkeen tai määritellyn lajikesekoituksen nimi tai kauppamuoto I luokassa.

C **Tuotteen alkuperä**

Alkuperämaa ja tarvittaessa tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen taikka paikallinen nimitys.

D **Kaupalliset tiedot**

— laatuluokka,

— kokoluokka ilmoitetaan tapauksen mukaan:

  — joko vähimmäis- ja enimmäishalkaisijan mukaan,

  — tai vähimmäishalkaisijan mukaan, jonka perään lisätään maininta ”ja enemmän” tai ”ja +”,

— kokoluokan nimitys (vapaaehtoinen),

— satovuosi (pakollinen ekstraluokassa ja I luokassa, vapaaehtoinen II luokassa),

— nettopaino,

— pakkauspäivä pakollisena tuoreiden saksanpähkinöiden osalta ja vapaaehtoisena kuivien saksanpähkinöiden osalta,

— vähimmäissäilyvyysaika (vapaaehtoinen); tuoreiden saksanpähkinöiden osalta maininta ”Ei suositella säilytettäväksi pitkään, säilytetään mieluiten viileässä” tai maininta ”Säilyy huonosti, säilytetään mieluiten viileässä”.

E **Virallinen tarkastusmerkintä *(vapaaehtoinen)*.**

▼M3

Ensimmäisessä alakohdassa mainittuja tietoja ei tarvitse antaa pakkauksiin tehdyissä merkinnöissä, jos viimeksi mainitut pakkaukset sisältävät myyntipakkauksia, jotka näkyvät ulospäin ja joihin kaikkiin on tehty kyseiset merkinnät. Kyseisiin pakkauksiin ei saa tehdä merkintöjä, jotka voivat johtaa harhaan. Jos nämä pakkaukset on pakattu kuormalavalle, kyseiset tiedot on annettava vähintään kuormalavan kahdelle sivulle näkyvästi sijoitetulla lomakkeella.

▼B

LISÄYS I

VESIPITOISUUDEN MÄÄRITTÄMINEN

MENETELMÄ I — LABORATORIOMENETELMÄ

1 **Periaate**

Kuivattujen hedelmien vesipitoisuuden määrittäminen massahäviön avulla kuivaamalla tasalämpöisessä lämpökaapissa ilmakehän paineessa ja 103 ºC:ssa (± 2 ºC) kuuden tunnin ajan.

2 **Välineet**

2.1 Posliinista tehty huhmare ja hierrin tai elintarvikemylly.

2.2 Milligramman tarkkuudella punnitseva vaaka.

2.3 Lasisia tai metallisia tasapohjaisia lieriönmuotoisia astioita, joissa on tiivis kansi. Halkaisija 12 cm, syvyys 5 cm.

2.4 Sähköllä lämmitettävä tasalämpöinen lämpökaappi, jossa on hyvä luonnollinen konvektio ja jonka vakiolämpötilaksi säädetään 103 ºC (± 2 ºC).

2.5 Eksikkaattori, joka sisältää tehokasta kuivausainetta (kuten kalsiumkloridia) ja jossa on metallilevy astioiden nopeaa jäähdyttämistä varten.

3 **Näytteen esikäsittely**

Näyte kuoritaan tarvittaessa ja sydämet hienonnetaan huhmareessa tai murskataan hienoksi, kunnes saadaan halkaisijaltaan 2—4 millimetrin jaetta.

4 **Jae ja koemenettely**

4.1 Astioita ja niiden kansia kuivataan lämpökaapissa vähintään kahden tunnin ajan, minkä jälkeen ne siirretään eksikkaattoriin. Astioiden ja kansien annetaan jäähtyä, kunnes ne ovat huoneenlämpöisiä.

4.2 Koe tehdään neljästä jakeesta, joista kukin painaa noin 50 g.

4.3 Tyhjä astia ja kansi punnitaan 0,001 g:n tarkkuudella (M_0).

4.4 Noin 50 g:n koenäyte punnitaan 0,001 g:n tarkkuudella ja levitetään tasaisesti astian pohjalle. Kansi suljetaan nopeasti ja kokonaisuus punnitaan (M_1). Toimet suoritetaan mahdollisimman nopeasti.

4.5 Avoimet astiat ja niiden kannet sijoitetaan rinnakkain lämpökaappiin. Suljetaan lämpökaappi ja annetaan kuivua kuuden tunnin ajan. Lämpökaappi avataan, kannet laitetaan nopeasti astioiden päälle ja astiat pannaan eksikkaattoriin jäähtymään. Kun ne ovat jäähtyneet huoneenlämpöisiksi, astia punnitaan 0,01 g:n tarkkuudella kannen ollessa yhä päällä (M_2).

4.6 Koenäytteen vesipitoisuus painoprosentteina lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

4.7 Neljän koejakeen keskiarvo merkitään muistiin.

MENETELMÄ II — PIKAMENETELMÄ

1 **Periaate**

Vesipitoisuuden määrittäminen sähkönjohtavuusperiaatteeseen perustuvalla mittalaitteella. Mittalaite on kalibroitava suhteessa laboratoriomenetelmään.

2 **Välineet**

2.1 Posliinista tehty huhmare ja hierrin tai elintarvikemylly.

2.2 Sähkönjohtavuusperiaatteeseen perustuva mittalaite.

3 **Koemenettely**

3.1 Täytetään lasi analysoitavalla tuotteella (joka on etukäteen murskattu huhmareessa) ja ruuvataan puristinta, kunnes saavutetaan vakiopaine.

3.2 Luetaan arvot asteikosta.

▼B

3.3 Kunkin määrityksen jälkeen lasi puhdistetaan huolellisesti lastalla, jäykkäkarvaisella pensselillä, paperipyyhkeellä tai paineilmapumpulla.

▼B

LISÄYS II

KUORELLISTEN SAKSANPÄHKINÖIDEN VIRHEIDEN MÄÄRITTELY

A. **Kuoren virheet**

Ulkonäköön vaikuttavat virheet, kuten

— värimuutokset: täplät tai 20 prosenttia saksanpähkinän kuoren pinta-alasta peittävä epänormaalin ruskea, punaruskea, harmaa tai muu väri, joka erottuu selkeästi kuoren loppuosasta tai useimmista erän kuorista,

— laikut, kiinnittynyt multa peittää yli 5 prosenttia kuoren pinta-alasta,

— kiinnittynyt suojeluslehti peittää yli 10 prosenttia kuoren pinta-alasta,

— merkkejä pähkinän irrottamisesta: suojuslehden mekaanisesta poistamisesta aiheutuneita huomattavia jälkiä kuoressa.

B. **Syötävän osan (sydämen) virheet**

Sydämen ulkonäköä muuttavia virheitä, kuten täpliä tai värittömiä kohtia: värimuutokset, jotka kattavat yli neljänneksen sydämestä ja eroavat selkeästi sydämen muun osan väristä.

Kuivettuneet sydämet:	huomattavasti kuivuneet, surkastuneet ja kovettuneet sydämet.
Tuoreiden saksanpähkinöiden kypsyys:	sydän ei ole riittävän kiinteä eikä pintakelmu irtoa helposti ja/tai pähkinää halkova sisäseinä ei ole muuttumassa ruskeaksi.
Härskiintyminen:	lipidien hapettuminen tai vapaiden rasvahappojen muodostuminen, mikä aiheuttaa epämiellyttävää makua.
Tyhjät saksanpähkinät:	saksanpähkinät, joiden sydän ei ole kehittynyt.

C. **Sekä kuoren että syötävän osan virheet**

Homeet:	paljaalla silmällä havaittavat homerihmastot.
Mätä:	mikro-organismien toiminnasta aiheutuva huomattava hajoaminen.
Tuholaisten aiheuttamat vioittumat:	tuholaisten tai loiseläinten aiheuttamat tai kuolleista tuholaisista tai tuholaisten jäännöksistä aiheutuvat näkyvät vauriot.
Vieraat aineet:	kaikki esineet tai aineet, jotka eivät liity tuotteeseen.
Kivennäisepäpuhtaudet:	happoon liukenematonta tuhkaa.
Vieraat hajut tai maku:	haju tai maku, joka ei ole tuotteelle ominainen.

▼**M2**

LISÄYS III

OHJEELLINEN LUETTELO LIITTEESSÄ OLEVAN II KOHDAN B ALAKOHDAN i JA ii ALAKOHDASSA TARKOITETUISTA TUOTTAJAMAAN VIRALLISESTI MÄÄRITTELEMISTÄ TIETTYJEN LAJIKKEIDEN SEKOITUKSISTA

1. **"Noix de Grenoble"**

   — Kuivattujen ja tuoreiden pähkinöiden osalta seuraavien lajikkeiden sekoitus: Franquette, Mayette, Parisienne.

2. **"Noix du Périgord"**

   — Kuivattujen pähkinöiden osalta seuraavien lajikkeiden sekoitus: Marbot, Franquette, Corne.

   — Tuoreiden pähkinöiden osalta seuraavien lajikkeiden sekoitus: Marbot, Franquette.

3. **"Noix de Californie"**

   — Kuivattujen pähkinöiden osalta seuraavien lajikkeiden sekoitus: 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, Westside.