Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet

►**B**

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 175/2001
av den 26 januari 2001
om handelsnormer för valnötter med skal

(EGT L 26, 27.1.2001, s. 24)

Ändrad genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
►**M1**	Kommissionens förordning (EG) nr 46/2003 av den 10 januari 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M2**	Kommissionens förordning (EG) nr 80/2003 av den 17 januari 2003	L 13	5	18.1.2003
►**M3**	Kommissionens förordning (EG) nr 907/2004 av den 29 april 2004	L 163	50	30.4.2004

▼B

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 175/2001

av den 26 januari 2001

om handelsnormer för valnötter med skal

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 2200/96 av den 28 oktober 1996 om den gemensamma organisationen av marknaden för frukt och grönsaker ([1]), senast ändrad genom förordning (EG) nr 2826/2000 ([2]), särskilt artikel 2.2 i denna, och

av följande skäl:

(1) I bilaga I till förordning (EG) nr 2200/96 återfinns valnötter bland de produkter för vilka normer skall antas. För att göra världsmarknaden överskådligare bör därför de normer för valnötter med skal beaktas som rekommenderats av den arbetsgrupp för standardisering av lättfördärvliga livsmedel samt för kvalitetsförbättring som inrättats av Förenta nationernas ekonomiska kommission för Europa (ECE/FN).

(2) Syftet med dessa normer är att avlägsna produkter av otillfredsställande kvalitet från marknaden, anpassa produktionen efter konsumenternas krav samt underlätta ett handelsutbyte grundat på sund konkurrens och därigenom bidra till att förbättra produktionens lönsamhet. Normerna skall därför tillämpas i alla handelsled.

(3) De åtgärder som avses i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för färsk frukt och färska grönsaker.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Handelsnormerna för valnötter med skal som omfattas av KN-nummer 0802 31 00 anges i bilagan.

Dessa normer skall tillämpas i samtliga handelsled och i enlighet med villkoren i förordning (EG) nr 2200/96.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tredje dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Den skall tillämpas från och med den 1 september 2001.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

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

▼B

BILAGA

NORMER FÖR VALNÖTTER MED SKAL

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för valnötter med skal utan det gröna yttre fruktköttet av sorter av *Juglans regia* L., som är avsedda att levereras i oförändrat skick till konsumenten, dock inte valnötter avsedda för industriell bearbetning.

Med ”färska valnötter” eller ”tidiga valnötter” avses valnötter med skal utan det gröna yttre fruktköttet som saluförs så snart som möjligt efter skörden, som inte lämpar sig för förvaring under lång tid och inte har undergått någon behandling för att ändra deras naturliga vattenhalt.

Med ”torkade valnötter” avses valnötter som tål förvaring under lång tid under normala lagringsförhållanden ([1]).

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som valnötter med skal skall uppfylla efter iordningställande och förpackning.

A. **Minimikrav** ([2])

i) Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna skall valnötter med skal uppfylla följande krav:

a) *Skalen skall vara*

— hela: små ytliga fel anses inte som fel, delvis öppna valnötter anses vara hela om valnötskärnan är fysiskt skyddad,
— friska, dvs. fria från fel som kan försämra fruktens naturliga egenskaper med avseende på hållbarhet,
— fria från skador orsakade av skadedjur,
— rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
— torra, dvs. fria från onormal yttre fuktighet,
— fria från rester av det gröna yttre fruktköttet.

Torkade valnötters skal får inte uppvisa några spår av avlägsnandet av det yttre höljet.

b) *Valnötskärnorna skall vara*

— friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion,
— fasta,
— rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
— fria från insekter eller kvalster, oavsett utvecklingsstadium,
— fria från skador orsakade av skadedjur,
— fria från härskenhet och/eller oljeaktigt utseende,
— fria från mögel,
— fria från onormal yttre fuktighet,
— fria från främmande lukt och/eller smak,
— normalt utvecklade, dvs. skrumpna valnötskärnor får inte förekomma.

c) Valnötter med skal skall skördas tillräckligt mogna.

Valnötterna får inte vara tomma.

När det gäller ”färska valnötter” skall den hinna som omger valnötskärnan lossna lätt och den inre mellanliggande skiljeväggen skall uppvisa en början till brunfärgning.

I fråga om ”torkade valnötter” skall den inre mellanliggande skiljeväggen vara torr och spröd.

([1]) Vid transport i sluten förpackning bör särskild uppmärksamhet fästas vid luftcirkulationen i förpackningen och produktens vattenhalt.
([2]) En definition av fel hos valnötter med skal återfinns i tillägg II till denna bilaga.

▼B

Utan att det påverkar tillämpningen av bestämmelserna i Europaparlamentets och rådets direktiv 95/2/EG ([1]) senast ändrat genom direktiv 98/72/EG ([2]), får skalen tvättas och blekas under förutsättning att behandlingen i fråga inte påverkar valnötskärnornas kvalitet.

Valnötter med skal skall ha en sådan utveckling att de

— tål transport och hantering,

— är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

ii) Vattenhalt

Vattenhalten i torkade valnötter får vara högst 12 % för hela valnöten och 8 % för kärnan ([3]).

Den naturliga vattenhalten i hela färska valnötter skall vara minst 20 %.

B. **Klassificering**

Valnötter med skal indelas i följande tre klasser:

i) *Klass ”Extra”*

▼M2

Valnötter med skal i denna klass skall vara av högsta kvalitet. De skall ha de egenskaper som är typiska för sorten eller, i förekommande fall, för den blandning av vissa sorter, som är officiellt fastställd av producentlandet (*) och som anges i märkningen.

▼B

De får praktiskt taget inte ha några fel med undantag av mycket små ytliga fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen.

Valnötter med skal som tillhör en sort som inte kan fastslås med säkerhet eller som ingår i en blandning som inte är fastställd uppfyller inte kraven för denna klass.

Dessutom får endast valnötter med skal från den senaste skörden inordnas i denna klass.

ii) *Klass I*

▼M2

Valnötter med skal i denna klass skall vara av god kvalitet. De skall ha de egenskaper som är typiska för sorten, en handelstyp eller, i förekommande fall, för en blandning av vissa sorter, som är officiellt fastställd av producentlandet ([4]) och som anges i märkningen.

▼B

De får dock ha mindre fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen.

Valnötter med skal som tillhör en sort som inte kan fastslås med säkerhet eller som ingår i en blandning som inte är fastställd uppfyller inte kraven för denna klass.

iii) *Klass II*

Denna klass omfattar valnötter med skal som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Fel får förekomma förutsatt att de bibehåller sina väsentligaste egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms antingen av en bestämd intervall mellan en största och en minsta diameter (storlekssortering) eller genom angivande av en minsta diameter följt av ”och större” eller ”och +” (sortering med såll).

([1]) EGT L 61, 18.3.1995, s. 1.
([2]) EGT L 295, 4.11.1998, s. 18.
([3]) Vattenhalten skall bestämmas med en av de metoder som anges i tillägg I till denna bilaga.
(*) En icke uttömmande förteckning över de blandningar av vissa sorter som är officiellt fastställda av producentlandet finns i tillägg III.

▼B

Klass	Storlekssortering (a)	Sållning (a)
Extra, I och II		34 mm och större
	32–34 mm	32 mm och större
	30–32 mm	30 mm och större
	28–30 mm	28 mm och större
I och II	26–28 mm	26 mm och större
II	24–26 mm	24 mm och större

(a) Utöver denna storlekssorteringstabell får det frivilligt användas storleksbeteckningar förutsatt att storleken även anges i märkningen.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje förpackning medges en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. **Kvalitetstoleranser**

Vid beräkningen av toleranser skall, oavsett klass, två till hälften tomma valnötter eller fyra till en fjärdedel tomma valnötter räknas som en tom valnöt.

Tillåtna fel (a)	Tillåtna toleranser (procentuell andel frukter med fel efter antal eller vikt)		
	Extra	Klass I	Klass II
a) Totala toleranser för fel i skalet	7	10	15
b) Totala toleranser för fel i den ätliga delen (b)	8	10	15
varav härskna valnötter, valnötter med rötangrepp eller valnötter med skador orsakade av insekter (c)	3	6	8
varav valnötter angripna av mögel	3	4	6

(a) En definition av felen återfinns i tillägg II till denna bilaga.
(b) För färska valnötter gäller följande toleranser för fel i valnötskärnan: Klass ”Extra”: 8 %; klass I: 12 %; klass II: 15 %.
(c) Levande insekter eller skadedjur får inte förekomma i någon klass.

B. **Mineralföroreningar**

Halten aska som är olöslig i syra får ej överstiga 1 g/kg.

C. **Storlekstoleranser**

För samtliga klasser medges högst 10 % i antal eller vikt av valnötter med skal som inte uppfyller storlekskraven i märkningen såvida

— valnötterna motsvarar närmast mindre eller större storlek, om storleken anges som en bestämd intervall mellan en minsta och största diameter (storlekssortering),

— valnötterna motsvarar närmast mindre storlek, om storleken anges som en minsta diameter följt av ”och större” eller ”och +” (sortering med såll).

▼B

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. **Enhetlighet**

Varje förpackning skall ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla valnötter med skal av samma ursprung, skördeår, kvalitet och storlek (om storlekssortering är obligatorisk). I en och samma förpackning med valnötter som presenteras under ett sortnamn, en fastställd blandning av sorter eller en handelstyp medges högst 10 % i antal eller vikt av valnötter som tillhör andra sorter eller andra handelstyper.

Den synliga delen av förpackningens innehåll skall vara representativ för hela innehållet.

▼M1

Genom undantag från föregående bestämmelser i den här punkten får produkter som omfattas av den här förordningen blandas i detaljhandelsförpackningar med en nettovikt under tre kilo med färsk frukt och färska grönsaker av olika arter, på de villkor som anges i kommissionens förordning (EG) nr 48/2003 ([1]).

▼B

B. **Förpackning**

Valnötter med skal skall vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen skall vara nya, rena och så beskaffade att de inte kan orsaka yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material som t.ex. papper eller stämplar med handelsmässiga upplysningar förutsatt att de färger och det lim som används är giftfria.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

▼M3

De etiketter som fästs på varje enskild produkt skall vara sådana att de, när de tas bort, inte lämnar några synliga spår av lim eller skadar skalet.

▼B

C. **Presentation**

Förpackningarna i ett och samma parti skall alla ha samma vikt.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning skall på en och samma sida och med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

▼M3

A. **Identifiering**

Packarens och/eller avsändarens namn och adress.

Dessa uppgifter får ersättas med följande:

— För alla förpackningar med undantag av innerförpackningar: En kod som identifierar packaren och/eller avsändaren och som utfärdats eller godkänts av en officiell myndighet och som föregås av uppgiften ”packare och/eller avsändare” eller motsvarande förkortning.

— För innerförpackningar: Namn och adress till säljaren som är etablerad inom gemenskapen, varvid dessa uppgifter skall föregås av uppgiften ”packad för:” eller likvärdig uppgift. I detta fall skall det på etiketten även finnas en kod som identifierar packaren och/eller avsändaren. Säljaren skall tillhandahålla all den information om betydelsen av denna kod som kontrollorganen anser vara nödvändig.

▼B

B. **Typ av produkt**

— ”Färska valnötter” eller ”Tidiga valnötter” (när det rör sig om färska valnötter). ”Valnötter” eller ”Torkade valnötter” (när det rör sig om torkade valnötter).

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

▼B

— Sortens eller den fastställda blandningens namn för klassen ”Extra”. Sortens, den fastställda blandningens eller handelstypens namn för klass I.

C. **Produktens ursprung**

Ursprungsland och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. **Handelsmässiga upplysningar**

— Klass.

— Storlek, angiven som

  — största och minsta diameter, eller

  — minsta diameter följt av ”och större” eller ”och +”.

— Storleksbeteckning (frivilligt).

— Skördeår (obligatoriskt för klasserna ”Extra” och I, frivilligt för klass II).

— Nettovikt.

— Förpackningsdatum (obligatoriskt för färska valnötter och frivilligt för torkade valnötter).

— Minsta hållbarhetsdatum (frivilligt). För färska valnötter uppgiften ”Bör konsumeras snarast och förvaras svalt” eller ”Mycket begränsad hållbarhet, bör förvaras svalt”.

E. **Officiellt kontrollmärke *(frivilligt)*.**

▼M3

Det är inte nödvändigt att på kollina ange uppgifterna i första stycket, om dessa kollin innehåller detaljhandelsförpackningar som är väl synliga från utsidan och som samtliga är märkta med uppgifterna i fråga. Dessa kollin får inte vara märkta på något sätt som kan verka vilseledande. Om dessa kollin är lastade på pallar skall dock uppgifterna anges på en följesedel som skall fästas synligt på åtminstone två sidor av lastpallen.

▼B

TILLÄGG I

BESTÄMNING AV VATTENHALTEN

METOD I – LABORATORIEMETOD

1. **Princip**

Bestämning av vattenhalten i torkade frukter genom att mäta viktförlusten efter torkning vid en temperatur av 103 ºC (± 2 ºC) i torkugn, vid normalt tryck i sex timmar.

2. **Utrustning**

2.1 Keramikmortel och mortelstöt eller hackkniv.

2.2 Analysvåg med en känslighet av 1 mg.

2.3 Planbottnade cylinderformade behållare av glas eller metall med tätslutande lock. Diameter 12 cm, djup 5 cm.

2.4 Eluppvärmd torkugn med naturlig konvektion som håller en jämn temperatur av 103 ºC (± 2 ºC).

2.5 Exsickator med ett effektivt torkmedel (t.ex. kalciumklorid) och med en metallplatta för snabbkylning av behållarna.

3. **Provberedning**

Skala provet om så behövs och krossa kärnorna i morteln – eller hacka dem fint – till fragment med en diameter av 2–4 mm.

4. **Fraktion och provförfarande**

4.1 Torka behållarna och tillhörande lock i torkugnen i minst två timmar och flytta därefter över dem till exsickatorn. Låt behållarna och locken svalna tills de når rumstemperatur.

4.2 Utför provet på fyra fraktioner om vardera cirka 50 g.

4.3 Väg den tomma behållaren och locket med 0,001 g noggrannhet (M_0).

4.4 Väg cirka 50 g av provet med 0,001 g noggrannhet och fördela det jämt över behållarens botten. Förslut snabbt med locket och väg allt (M_1). Utför dessa moment så snabbt som möjligt.

4.5 Placera de öppna behållarna och tillhörande lock bredvid varandra i torkugnen. Stäng torkugnen och låt torka i sex timmar. Öppna torkugnen, lägg snabbt på locken på behållarna, och placera dem i exsickatorn tills de svalnat. När de svalnat till rumstemperatur, väg behållaren (fortfarande med locket på) med 0,01 g noggrannhet (M_2).

4.6 Vattenhalten i provet, i viktprocent, beräknas enligt följande formel:

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

4.7 Beräkna medelvärdet för de fyra provfraktionerna.

METOD II – SNABB METOD

1. **Princip**

Bestämning av vattenhalten med ett mätinstrument som är baserat på principen om elektrisk konduktivitet. Mätinstrumentet skall kalibreras i förhållande till laboratoriemetoden.

2. **Utrustning**

2.1 Keramikmortel och mortelstöt eller hackkniv.

2.2 Mätinstrument baserat på principen om elektrisk konduktivitet.

3. **Provförfarande**

3.1 Fyll ett glas med den produkt som skall analyseras (produkten krossas först i morteln) och skruva åt pressen tills jämnt tryck uppnås.

▼B

3.2 Läs av värdena på skalan.

3.3 Efter varje bestämning skall glaset rengöras noggrant med spatel, pensel med hård borst, pappershandduk eller tryckluftspump.

▼B

TILLÄGG II

DEFINITION AV FEL HOS VALNÖTTER MED SKAL

A. **Fel i skalet**

Fel som påverkar utseendet, som t.ex.:

— Missfärgning: Fläckar eller en onormal brun, rödbrun eller grå färgning som berör 20 % av valnötsskalets yta och som står i stark kontrast till färgen på resten av skalet eller på flertalet skal i partiet.

— Orenheter, jordrester på mer än 5 % av skalets yta.

— Fastsittande grönt yttre fruktkött som täcker mer än 10 % av skalets yta.

— Spår av skalning: Tydliga märken på skalet efter det mekaniska avlägsnandet av det gröna yttre fruktköttet.

B. **Fel i den ätliga delen (valnötskärnan)**

Fel som påverkar valnötskärnans utseende såsom fläckar eller avfärgade delar: missfärgning som berör mer än en fjärdedel av valnötskärnan och som kontrasterar starkt mot färgen hos resten av valnötskärnan.

Förtorkade valnötskärnor:	Valnötskärnor som är starkt uttorkade, skrumpna och hårda.
Otillräcklig mognad i fråga om färska valnötter:	Valnötskärna som inte är tillräckligt fast, vars hinna inte lossnar tillräckligt lätt och/eller vars inre mellanliggande skiljevägg inte uppvisar en början till brunfärgning.
Härskenhet:	Fettoxidation eller bildning av fria fettsyror som ger en obehaglig smak.
Tomma valnötter:	Valnötter med ej utvecklad kärna.

C. **Fel i både skalet och kärnan**

Mögel:	Mögelfilament som är synliga för blotta ögat.
Röta:	Betydande mikrobiologisk nedbrytning.
Spår av skador orsakade av insekter:	Synliga skador orsakade av insekter eller andra skadedjur eller av förekomsten av döda insekter eller rester av dem.
Främmande beståndsdelar:	Alla beståndsdelar som inte normalt hör till produkten.
Mineralföroreningar:	Aska olöslig i syra.
Främmande lukt eller smak:	Lukt eller smak som inte är karaktäristisk för produkten.

▼M2

TILLÄGG III

ICKE UTTÖMMANDE FÖRTECKNING ÖVER DE BLANDNINGAR AV VISSA SORTER SOM ÄR OFFICIELLT FASTSTÄLLDA AV PRODUCENTLANDET ENLIGT II.B.i och II.B.ii I BILAGAN

1. **”Grenoble-valnötter”**

   — Torkade respektive färska nötter av följande sorter: Franquette, Mayette, Parisienne

2. **”Périgord-valnötter”**

   — Torkade nötter av följande sorter: Marbot, Franquette, Corne

   — Färska nötter av följande sorter: Marbot, Franquette

3. **”Kalifornia-valnötter”**

   — Torkade nötter av följande sorter: 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.