**Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen**

►**B**

# VERORDENING (EG) Nr. 1284/2002 VAN DE COMMISSIE
## van 15 juli 2002
## tot vaststelling van de handelsnorm voor ongedopte hazelnoten

(PB L 187 van 16.7.2002, blz. 14)

Gewijzigd bij:

| | | Publicatieblad | | |
|---|---|---|---|---|
| | | nr. | blz. | datum |
| ►**M1** | Verordening (EG) nr. 46/2003 van de Commissie van 10 januari 2003 | L 7 | 61 | 11.1.2003 |
| ►**M2** | Verordening (EG) nr. 907/2004 van de Commissie van 29 april 2004 | L 163 | 50 | 30.4.2004 |

▼B

# VERORDENING (EG) Nr. 1284/2002 VAN DE COMMISSIE

## van 15 juli 2002

## tot vaststelling van de handelsnorm voor ongedopte hazelnoten

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 2200/96 van de Raad van 28 oktober 1996 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector groenten en fruit ([1]), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 545/2002 ([2]), en met name op artikel 2, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Ongedopte hazelnoten behoren tot de in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2200/96 vermelde producten waarvoor normen moeten worden vastgesteld. Ter wille van de transparantie op de wereldmarkt moet in dit verband rekening worden gehouden met de norm die voor ongedopte hazelnoten is aanbevolen door de „Working Party on Standardization of Perishable Produce and Quality Development" (Werkgroep voor normalisatie van bederfelijke voedingsmiddelen en voor kwaliteitsbevordering) van de Economische Commissie voor Europa van de Verenigde Naties (UN/ECE).

(2) De toepassing van deze norm moet ertoe leiden dat producten van onbevredigende kwaliteit niet op de markt komen, dat de productie aan de eisen van de consument wordt aangepast en dat handelsrelaties op basis van eerlijke concurrentie worden vergemakkelijkt, en moet zo de rentabiliteit van de productie helpen verbeteren. Daarom is de norm van toepassing in alle handelsstadia.

(3) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Comité van beheer voor verse groenten en fruit,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

*Artikel 1*

De handelsnorm voor ongedopte hazelnoten van GN-code 0802 21 00 en GN-code ex 0813 50 is opgenomen in de bijlage.

Deze norm is onder de bij Verordening (EG) nr. 2200/96 vastgestelde voorwaarden van toepassing in alle handelsstadia.

*Artikel 2*

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 januari 2003.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

([1]) PB L 297 van 21.11.1996, blz. 1.
([2]) PB L 84 van 28.3.2002, blz. 1.

▼B

*BIJLAGE*

**NORM VOOR ONGEDOPTE HAZELNOTEN**

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op ongedopte hazelnoten van variëteiten (cultivars) van Corylus avellana L. en Corylus maxima Mill., en hybriden daarvan, waarvan het bloemomwindsel en het napje zijn verwijderd en die bestemd zijn voor levering aan de consument, met uitsluiting van hazelnoten voor industriële verwerking.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In deze norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen ongedopte hazelnoten na opmaak en verpakking moeten voldoen.

A. **Minimumeisen** ([1])

i) Rekening houdend met de voor elke klasse geldende specifieke eisen en toegestane toleranties geldt voor ongedopte hazelnoten in alle kwaliteitsklassen dat ze als volgt moeten zijn:

a) wat betreft de dop:

— goedgevormd: de dop mag niet sterk misvormd zijn;
— intact: lichte afwijkingen van het uiterlijk worden niet als een gebrek beschouwd;
— gezond: vrij van gebreken waardoor de natuurlijke bewaareigenschappen van de vrucht kunnen worden aangetast;
— vrij van sporen van aantasting door parasieten;
— zuiver: nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen;
— droog: vrij van abnormaal uitwendig vocht;
— vrij van vastzittend integument (per dop mag aan niet meer dan 5 % van het totale oppervlak integument vastzitten);

b) wat betreft de pit:

— intact: lichte afwijkingen van het uiterlijk worden niet als een gebrek beschouwd;
— gezond: de producten mogen niet zijn aangetast door rot of een zodanig verminderde kwaliteit hebben dat ze niet meer geschikt zijn voor consumptie;
— voldoende ontwikkeld: de pit mag niet verschrompeld of verhard zijn;
— zuiver: nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen;
— vrij van levende of dode insecten in welk ontwikkelingsstadium ook;
— vrij van sporen van aantasting door parasieten;
— vrij van met het blote oog waarneembare schimmeldraden;
— vrij van ranzigheid;
— vrij van abnormaal uitwendig vocht;
— vrij van vreemde geur en/of smaak;
— vrij van vlekken (inclusief zwartverkleuring) en van zodanige aantastingen dat de pit niet meer geschikt is voor consumptie ([2]).

Ongedopte hazelnoten moeten volledig rijp worden geplukt.

De hazelnoten mogen niet leeg zijn.

Zij moeten in een zodanige conditie zijn dat zij:

— bestand zijn tegen vervoer en goederenbehandeling, en
— in goede staat op de plaats van bestemming kunnen aankomen.

ii) Vochtgehalte

Het vochtgehalte van ongedopte hazelnoten (in hun geheel) mag niet hoger zijn dan 12 % en dat van de pit niet hoger dan 7 % ([3]).

([1]) De definities van de afwijkingen zijn opgenomen in aanhangsel II bij deze bijlage.
([2]) Hazelnoten met een bruin of donkerbruin hart, waarbij normaliter de zaadlobben enigszins uiteenwijken en waarbij de geur en de smaak niet zijn veranderd, worden niet als afwijkend beschouwd.
([3]) Voor het bepalen van het vochtgehalte wordt een van de in aanhangsel I bij deze bijlage omschreven methoden gebruikt.

▼B

B. **Indeling in klassen**

Ongedopte hazelnoten worden ingedeeld in de drie hieronder omschreven klassen:

i) Klasse „Extra”
In deze klasse ingedeelde ongedopte hazelnoten moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Zij moeten de specifieke kenmerken van de variëteit en/of het handelstype hebben ([1]).

De producten mogen geen afwijkingen vertonen, afgezien van zeer geringe oppervlakkige afwijkingen die het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van de producten in de verpakking niet schaden.

ii) Klasse I
In deze klasse ingedeelde ongedopte hazelnoten moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten de specifieke kenmerken van de variëteit en/of het handelstype hebben ([1]).

De producten mogen geringe afwijkingen vertonen op voorwaarde dat die het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van de producten in de verpakking niet nadelig beïnvloeden.

iii) Klasse II
Tot deze klasse behoren ongedopte hazelnoten die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar die voldoen aan de voorgaande minimumeisen.

Afwijkingen zijn toegestaan op voorwaarde dat de producten nog hun essentiële kenmerken wat betreft kwaliteit, houdbaarheid en presentatie vertonen.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Hazelnoten worden naar grootte gesorteerd op basis van de maximumdiameter van het evenaarsvlak. De groottesortering wordt ofwel weergegeven als interval met een maximum- en een minimumgrootte (intervalsortering) ofwel als minimumsortering, gevolgd door de vermelding „en meer”, dan wel als maximumsortering, gevolgd door de vermelding „en minder” (maximum-/minimumsortering). Intervalsortering is verplicht voor producten van de klassen „Extra” en I, maar facultatief voor producten van klasse II.

De sorteringsgrenzen van de grootteklassen zijn als volgt:

| Intervalsortering ([a]) | Maximum-/minimumsortering ([a]) |
|---|---|
| 22 mm en meer | 22 mm en meer (ofwel: en minder) |
| 20-22 mm | 20 mm en meer (ofwel: en minder) |
| 18-20 mm | 18 mm en meer (ofwel: en minder) |
| 16-18 mm | 16 mm en meer (ofwel: en minder) |
| 14-16 mm | 14 mm en meer (ofwel: en minder) |
| 12-14 mm | |

([a]) In aanvulling op deze tabel mogen groottebenamingen naar keuze worden gebruikt en zijn grotere sorteringen toegestaan, op voorwaarde dat op het etiket ook de intervalsortering of de maximum-/minimumsortering in millimeter wordt vermeld.

Alleen ongedopte hazelnoten met een diameter van 16 mm of meer mogen in klasse „Extra” worden opgenomen en alleen die met een diameter van 14 mm of meer in klasse I. Voor aan de eindverbruiker aangeboden

([1]) Handelstype: De hazelnoten in elke verpakkingseenheid moeten vergelijkbaar zijn qua type en algemeen uiterlijk, en/of moeten behoren tot een door het producerende land officieel omschreven mengsel van variëteiten.

▼B

producten mag de maximumsortering (aangeduid door middel van de maximumdiameter, gevolgd door de woorden „en minder") niet worden gebruikt.

IV. TOLERANTIES

Per verpakkingseenheid gelden toleranties voor producten die qua kwaliteit en grootteklasse niet beantwoorden aan de eisen voor de klasse waarin ze zijn ingedeeld.

A. **Toleranties in kwaliteit**

| Getolereerde afwijkingen | Toleranties (vruchten die niet aan de eisen voldoen, in percentage van het aantal of in gewichtspercentage) | | |
|---|---|---|---|
| | Klasse „Extra" | Klasse I | Klasse II |
| a) Totale tolerantie voor afwijkingen van de dop<br>(berekend op basis van het totale gewicht van de ongedopte hazelnoten) | 3 | 5 | 7 |
| b) Totale tolerantie voor afwijkingen van de pit<br>(berekend op basis van het gewicht van de pitten) | 5 | 8 ([a]) | 12 ([a]) |
| waarvan voor beschimmelde, rotte of ranzige ([b]) pitten of pitten met sporen van aantasting door insecten ([c])<br>(berekend op basis van het gewicht van de pitten) | 3 | 5 | 6 |
| c) Vreemde stoffen<br>(berekend op basis van het totale gewicht van de ongedopte vruchten) | 0,25 | 0,25 | 0,25 |
| d) Lege doppen (berekend op basis van het aantal) | 4 | 6 | 8 |

([a]) Voor de berekening van deze percentages wordt een lichte misvorming van de pit niet als een afwijking beschouwd.
([b]) Wanneer het vruchtvlees van een hazelnoot er olieachtig uitziet, is dat niet noodzakelijkerwijs een teken van ranzigheid.
([c]) Levende insecten of dierlijke parasieten mogen in geen enkele klasse voorkomen.

In de klassen „Extra" en I mag maximaal 12 % van het aantal of het gewicht van de vruchten bestaan uit ongedopte hazelnoten van een andere variëteit of een ander handelstype. Deze toleranties gelden ook voor klasse II indien de variëteit of het handelstype is vermeld.

B. **Minerale onzuiverheden**

De hoeveelheid niet in zuur oplosbare as mag per kg niet meer dan 1 g bedragen.

C. **Toleranties in grootte**

Voor alle klassen mag maximaal 10 % van het aantal of het gewicht van de ongedopte hazelnoten bestaan uit vruchten die niet binnen de vermelde grootteklasse vallen, voorzover die hazelnoten:

— in geval van intervalsortering, voldoen aan de eisen van de onmiddellijk hogere of lagere grootteklasse;

— in geval van groottesortering naar minimumdiameter, gevolgd door de vermelding „en meer" of „+", voldoen aan de eisen van de onmiddellijk lagere grootteklasse;

▼B

— in geval van groottesortering naar maximumdiameter, gevolgd door de vermelding „en minder” of „-”, voldoen aan de eisen van de onmiddellijk hogere grootteklasse.

V. VOORSCHRIFTEN INZAKE PRESENTATIE

A. **Uniformiteit**

De inhoud van elke verpakkingseenheid moet uniform zijn en bestaan uit ongedopte hazelnoten van dezelfde oorsprong, dezelfde kwaliteit, dezelfde variëteit of hetzelfde handelstype en dezelfde grootteklasse (bij groottesortering).

Het zichtbare gedeelte van de inhoud van de verpakkingseenheid moet representatief zijn voor het geheel.

▼M1

In afwijking van de voorgaande bepalingen in dit punt kunnen de onder deze verordening vallende producten in verkoopverpakkingen met een nettogewicht van minder dan 3 kg worden vermengd met verschillende soorten verse groenten en fruit onder de in Verordening (EG) nr. 48/2003 van de Commissie ([1]) vastgestelde voorwaarden.

▼B

B. **Verpakking**

De verpakking moet de ongedopte hazelnoten degelijk beschermen.

Het materiaal binnen de verpakkingseenheid moet nieuw en schoon zijn en moet van dien aard zijn dat de producten niet uitwendig of inwendig worden beschadigd. Er mag materiaal, met name papier of zegels, met handelsaanduidingen worden gebruikt, mits voor de bedrukking of de etikettering niet-giftige inkt of lijm wordt gebruikt.

In de verpakkingseenheid mogen geen vreemde stoffen voorkomen.

▼M2

Het op elk product aangebrachte etiket mag bij het verwijderen ervan geen zichtbaar spoor van lijm achterlaten en de schil niet beschadigen.

▼B

C. **Presentatie**

Ongedopte hazelnoten worden in zakken of stevige verpakkingen aangeboden.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakkingseenheid moeten, aan éénzelfde kant, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar en van buitenaf goed zichtbaar, de volgende gegevens worden vermeld.

▼M2

A. **Identificatie**

De naam en het adres van de verpakker en/of de verzender.

Deze vermelding mag worden vervangen:

— voor alle verpakkingen, behalve voorverpakkingen, door de door een officiële dienst afgegeven of erkende code van de verpakker en/of de verzender, voorafgegaan door de vermelding „verpakker en/of verzender” of een gelijkwaardige afkorting;

— uitsluitend voor voorverpakkingen, door de naam en het adres van de in de Gemeenschap gevestigde verkoper, voorafgegaan door de vermelding „verpakt voor:” of een gelijkwaardige vermelding. In dat geval moet op het etiket tevens de code van de verpakker en/of de verzender vermeld staan. De verkoper verstrekt alle door de controlediensten noodzakelijk geachte inlichtingen met betrekking tot de betekenis van die code.

▼B

B. **Aard van het product**

— „Ongedopte hazelnoten” wanneer de inhoud van buitenaf niet zichtbaar is.

— Naam van de variëteit of van het handelstype voor de klassen „Extra” en I (facultatief voor klasse II).

([1]) PB L 7 van 11.1.2003, blz. 65.

▼B

C. **Oorsprong van het product**

Land van oorsprong en, facultatief, productiegebied of nationale, regionale of lokale benaming.

D. **Handelskenmerken**

— Klasse.

— Grootteklasse, naar gelang van het geval aangegeven met:

  — de minimum- en de maximumdiameter (intervalsortering) of

  — de minimumdiameter gevolgd door de vermelding „en meer" of „+" (minimumsortering), dan wel de maximumdiameter gevolgd door de vermelding „en minder" of „-" (maximumsortering).

— Groottebenaming (facultatief).

— Datum van minimale houdbaarheid (facultatief).

— Nettogewicht.

— Oogstjaar (facultatief).

E. **Officieel controlemerk** (facultatief)

▼M2

De in de eerste alinea genoemde gegevens hoeven niet te worden aangebracht op de verpakkingseenheden (colli) wanneer deze laatste verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf zichtbaar zijn en elk van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingseenheden mag geen enkele aanduiding voorkomen die misverstanden kan veroorzaken. Wanneer deze verpakkingseenheden op een pallet worden aangeboden, moeten de betrokken gegevens zijn aangebracht op een blad dat zichtbaar op ten minste twee zijden van de pallet is bevestigd.

▼B

*Aanhangsel I*

## BEPALING VAN HET VOCHTGEHALTE

### METHODE I — LABORATORIUMMETHODE

1. **Beginsel**

Bepaling van het vochtgehalte van de ongedopte hazelnoten door middel van het massaverlies na zes uur drogen bij een temperatuur van 103 ºC (± 2 ºC) in een thermisch geïsoleerde droogstoof bij omgevingsdruk.

2. **Apparatuur**

2.1. Porseleinen mortier en stamper, of hakmes.

2.2. Precisiebalans met een gevoeligheid van één milligram.

2.3. Glazen of metalen schaaltjes met een platte bodem en een goed passend deksel; diameter 12 cm, diepte 5 cm.

2.4. Elektrisch verwarmde droogstoof met goede natuurlijke luchtcirculatie, ingesteld op een constante temperatuur van 103 ºC (± 2 ºC).

2.5. Exsiccator met een doeltreffend droogmiddel (bijvoorbeeld calciumchloride) en een metalen plaat waarop de schaaltjes snel kunnen afkoelen.

3. **Bereiding van het monster**

In voorkomend geval de hazelnoten van het monster doppen en in de mortier fijnstampen — of fijnhakken — totdat stukjes met een diameter van 2 tot 4 mm worden verkregen.

4. **Deelmonsters en testprocedure**

4.1. De schaaltjes en de deksels gedurende ten minste twee uur in de droogstoof laten drogen en vervolgens in de exsiccator plaatsen. De schaaltjes en de deksels laten afkoelen totdat ze de omgevingstemperatuur bereiken.

4.2. De proef verrichten op vier deelmonsters van telkens ongeveer 50 g.

4.3. Het lege schaaltje en het deksel tot op 0,001 g nauwkeurig wegen ($M_0$).

4.4. Ongeveer 50 g van het proefmonster tot op 0,001 g nauwkeurig wegen en vervolgens over de hele bodem van het schaaltje uitstrooien. Snel sluiten met het deksel en het geheel wegen ($M_1$). Deze handelingen zo snel mogelijk uitvoeren.

4.5. De open schaaltjes en de deksels naast elkaar in de droogstoof plaatsen. De droogstoof sluiten en alles gedurende zes uur laten drogen. De droogstoof openen, snel de deksels op de schaaltjes plaatsen en de schaaltjes in de exsiccator laten afkoelen. Wanneer de schaaltjes op omgevingstemperatuur zijn, het schaaltje met deksel tot op 0,001 g nauwkeurig wegen ($M_2$).

4.6. Het in percentage van de massa uitgedrukte vochtgehalte van het proefmonster wordt berekend aan de hand van de volgende formule:

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

4.7. De gemiddelde waarde van de vier deelmonsters berekenen en optekenen.

### METHODE II — SNELLE METHODE

1. **Beginsel**

Het vochtgehalte wordt bepaald met behulp van een meetapparaat dat werkt volgens het beginsel van de elektrische geleidbaarheid. Het meetapparaat moet zijn geijkt ten opzichte van de laboratoriummethode.

2. **Apparatuur**

2.1. Porseleinen mortier en stamper, of hakmes.

2.2. Meetapparaat dat werkt volgens het beginsel van de elektrische geleidbaarheid.

▼B

3. **Methode**

3.1. Een glas vullen met het te analyseren product (dat eerst in een mortier is fijngestampt) en vervolgens samenpersen tot constante druk.

3.2. De waarden op de schaal aflezen.

3.3. Na elke waardebepaling het glas zorgvuldig schoonmaken met behulp van een spatel, een penseel met harde haren, een papieren servet of een apparaat met perslucht.

▼B

*Aanhangsel II*

**ONGEDOPTE HAZELNOTEN: DEFINITIES**

— *Gescheurde of gebarsten dop:*

Open en zichtbare scheuren over een afstand die groter is dan een kwart van de omtrek van de dop.

— *Afwijkingen van de dop:*

Afwijkingen die betrekking hebben op de dop, maar niet op de pit.

— *Droog:*

De dop is vrij van alle uitwendig vocht en de dop en de pit samen hebben een vochtgehalte van minder dan 12 %.

— *Leeg:*

De dop bevat geen pit.

— *Vreemde stoffen:*

Elke stof die van nature vreemd is aan het product.

— *Sporen van aantasting door insecten:*

Zichtbare aantastingen door insecten of dierlijke parasieten of aanwezigheid van dode insecten of resten van insecten.

— *Intact:*

De dop is niet gebroken, vertoont geen barstjes en is niet mechanisch beschadigd; een fijn scheurtje wordt niet als een afwijking beschouwd zolang de pit beschermd blijft.

— *Schimmels:*

Met het blote oog waarneembare schimmeldraden buiten aan of binnen in de pit.

— *Ranzigheid:*

Oxidatie van de lipiden of vorming van vrije vetzuren waardoor een ranzige smaak ontstaat. Wanneer het vruchtvlees van een hazelnoot er olieachtig uitziet, is dat niet noodzakelijkerwijs een teken van ranzigheid.

— *Rot/desintegratie:*

Verregaande ontbinding als gevolg van aantasting door micro-organismen.

— *Verhard:*

Gerimpeld oppervlak voor meer dan 50 % van de schil van de compacte vrucht: dit verschijnsel doet zich doorgaans voor in seizoenen met een hoge opbrengst, of ten gevolge van droogte, een slechte voedselopname of erfelijke factoren.

— *Verschrompeld:*

Toestand die het gevolg is van bemesting bij warm weer op het moment waarop de pit zich snel ontwikkelt, hetgeen een harde vrucht oplevert die niet kan rijpen.

— *Goedgevormd:*

De vorm van de dop is kenmerkend voor de variëteit of het handelstype, en de dop is niet misvormd.