Dette dokument er et dokumentationsredskab, og institutionerne påtager sig intet ansvar herfor

►**B**

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 175/2001
af 26. januar 2001
om handelsnormer for valnødder med skal

(EFT L 26 af 27.1.2001, s. 24)

Ændret ved:

		Tidende		
		nr.	side	dato
►**M1**	Kommissionens forordning (EF) nr. 46/2003 af 10. januar 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M2**	Kommissionens forordning (EF) nr. 80/2003 af 17. januar 2003	L 13	5	18.1.2003

▼B

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 175/2001

af 26. januar 2001

om handelsnormer for valnødder med skal

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 2200/96 af 28. oktober 1996 om den fælles markedsordning for frugt og grøntsager ([1]), senest ændret ved forordning (EF) nr. 2826/2000 ([2]), særlig artikel 2, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Valnødder figurerer i bilag I til forordning (EF) nr. 2200/96 blandt de produkter, som der skal fastsættes normer for. For at opnå gennemsigtighed på verdensmarkedet bør der tages hensyn til de normer for valnødder med skal, som er anbefalet af arbejdsgruppen for fastsættelse af normer for letfordærvelige produkter og kvalitetsforbedring under De Forenede Nationers Økonomiske Kommission for Europa (EØF/FN).

(2) Formålet med at anvende disse normer er at fjerne produkter af utilfredsstillende kvalitet fra markedet, at omlægge produktionen, så den imødekommer forbrugernes krav, og lette handelsforbindelserne på grundlag af loyal konkurrence og dermed bidrage til at gøre produktionen mere rentabel. Normen gælder i denne forbindelse for alle handelsled.

(3) De i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningsskomitéen for Friske Frugter og Grøntsager —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Handelsnormerne for valnødder med skal henhørende under KN-kode 0802 31 00 er fastsat i bilaget.

Normerne anvendes i alle handelsled på de betingelser, der er fastsat i forordning (EF) nr. 2200/96.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tredjedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Den anvendes fra den 1. september 2001.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

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

▼B

BILAG

NORMER FOR VALNØDDER MED SKAL

I. DEFINITION AF PRODUKTET

Normerne gælder for valnødder med skal uden deres grønne frøgemme af sorter (cultivarer) af arten Juglans regia L., der er bestemt til levering i uforandret tilstand til forbrugerne, undtagen valnødder til industriel forarbejdning.

Som »friske nødder« eller »tidlige valnødder« betegnes valnødder, der markedsføres hurtigt efter høsten, som er uegnet til en lang opbevaring, hvis grønne frøgemme er fjernet fra skallen, og som ikke har undergået nogen behandling for at ændre deres naturlige indhold af vand.

Som »tørrede valnødder« betegnes valnødder, der kan tåle en lang opbevaring på normale lagerbetingelser ([1]).

II. BESTEMMELSER OM KVALITET

Normerne fastsætter de kvalitetskrav, som valnødder med skal skal opfylde efter bearbejdning og emballering.

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

i) For alle klasser gælder under hensyntagen til de særlige bestemmelser og tolerancer for de enkelte klasser, at valnødderne med skal skal være:

a) *Skallens egenskaber*

— hele: mindre overfladefejl anses ikke for en fejl; delvist åbne valnødder anses for intakte, hvis kernen er fysisk beskyttet

— sunde; fri for fejl, der kan ændre frugtens naturlige holdbarhed

— fri for angreb fra skadedyr

— rene, praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer

— tørrede, fri for unormal ydre fugtighed

— fri for rester af det grønne frøgemme.

Tørrede valnødders skal må ikke fremvise spor fra fjernelsen af det grønne frøgemme.

b) *Valnøddekernens egenskaber*

— sunde; produkter, der er angrebet af råd eller er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes

— faste

— rene, praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer

— fri for insekter eller mider uafhængigt af deres udviklingsstade

— fri for angreb fra skadedyr

— fri for harsk smag og/eller olieagtigt udseende

— fri for skimmel

— fri for unormal ydre fugtighed

— fri for fremmed lugt og/eller smag

— normalt udviklet forhærdede kerner udelukkes.

c) Valnødder med skal skal høstes tilstrækkeligt modne.

Valnødderne må ikke være tomme.

For »friske nødder« skal kernehinden løsne sig let, og den indre midterskillevæg skal være ved at blive brunlig.

([1]) I tilfælde af transport i lukket emballage skal der rettes en særlig opmærksomhed mod luftcirkulationen i emballagen og produktets vandindhold.

([2]) Definitionen på fejl er givet i tillæg 2 til dette dokument.

▼B

For »tørrede nødder« skal den indre midterskillevæg være tør og skør.

Uden at artikel 2 i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 95/2/EF ([1]), senest ændret ved direktiv 98/72/EF ([2]), berøres, kan skallerne vaskes og bleges, hvis behandlingen ikke påvirker kernernes kvalitet.

Valnødder med skal skal være i en sådan tilstand, at de kan:

— tåle transport og håndtering og

— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

ii) Vandindhold

Vandindholdet i tørrede valnødder må ikke være over 12 % for hele valnødden og 8 % for kernen ([3]).

Det naturlige vandindhold i hele friske valnødder skal være lig med eller over 20 %.

B. **Klasseinddeling**

Valnødder med skal inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse »Ekstra«*

▼M2

Valnødder med skal: Denne klasse skal være af højere kvalitet. De skal have sortens kendetegn eller eventuelt de kendetegn, der karakteriserer sortsblandingen, der er officielt defineret af det producerende land ([4]) og anført i mærkningen.

▼B

De må praktisk taget ikke have fejl, bortset fra meget små overfladefejl, som ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden og præsentationen i emballagen.

Valnødder med skal, hvis sort ikke kan fastslås med sikkerhed, eller hvis blanding ikke er defineret, må ikke placeres i denne klasse.

Desuden må kun valnødder med skal fra den seneste høst placeres i denne klasse.

ii) *Klasse I*

▼M2

Valnødder med skal i denne kvalitet skal være af god kvalitet. De skal have sortens, handelstypens eller sortblandingens kendetegn, der er officielt defineret af det producerende land ([4]) og specificeret i mærkningen.

▼B

Der tillades små fejl, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden og præsentationen i emballagen.

Valnødder med skal, hvis sort ikke kan fastslås med sikkerhed, eller hvis blanding ikke er defineret, må ikke placeres i denne klasse.

iii) *Klasse II*

Denne klasse indbefatter valnødder med skal, som ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder ovennævnte mindstekrav.

Der tillades fejl, hvis valnødder med skal bevarer deres væsentlige kendetegn med hensyn til kvalitet, holdbarhed og præsentation.

III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING

Størrelsen bestemmes enten ved et interval mellem en minimumsdiameter og en maksimumsdiameter (størrelsessortering) eller ved anførelse af en minimumsdiameter efterfulgt af udtrykket »og derover« eller »og +« (sortering med sigte).

([1]) EFT L 61 af 18.3.1995, s. 1.
([2]) EFT L 295 af 4.11.1998, s. 18.
([3]) Vandindholdet bestemmes ved den metode, der er anført i tillæg I i nærværende forordning.
([4]) En ikke-udtømmende liste over blandinger af visse sorter, der er officielt defineret af det producerende land, er anført i tillæg III.

▼B

Klasse	Størrelsessortering [a]	Sortering med sigte [a]
Ekstra, I og II		34 mm og derover
	32-34 mm	32 mm og derover
	30-32 mm	30 mm og derover
	28-30 mm	28 mm og derover
I og II	26-28 mm	26 mm og derover
II	24-26 mm	24 mm og derover

[a] Som supplement til denne tabel over størrelsessortering og sortering med sigte kan der valgfrit anvendes størrelsesbetegnelser, hvis størrelsen også anføres i mærkningen.

IV. BESTEMMELSER OM TOLERANCER

Følgende tolerancer for kvalitet og størrelse for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, er tilladt i hver pakning.

A. **Kvalitetstolerancer**

Ved beregningen af tolerancer uafhængigt af klassen tæller to halvtomme valnødder eller fire kvarttomme valnødder for en tom valnød.

Tilladte fejl [a]	Tilladte tolerancer (procentdel af mangelfulde frugter efter antal eller vægt)		
	Ekstra	Klasse I	Klasse II
a) Samlet tolerance for fejl ved skallen	7	10	15
b) Samlet tolerance for fejl i den spiselige del [b]	8	10	15
heraf harske nødder, rådne nødder eller nødder, der er beskadiget af insekter [c]	3	6	8
heraf skimlede nødder	3	4	6

[a] Definitionerne på fejl er anført i tillæg II.
[b] For de friske nødder er tolerancerne for fejl i kernen fastsat således: Ekstra = 8 %; Klasse I: 12 % og Klasse II: 15 %.
[c] Ingen levende insekter eller skadegørere er tilladt i nogen klasse.

B. **Mineralske urenheder**

Aske, der ikke kan opløses i syre, må ikke overstige 1 g/kg.

C. **Størrelsestolerancer**

For alle klasser tillades højst 10 %, efter antal eller vægt, valnødder med skal, der ikke svarer til den størrelse, der er angivet i mærkningen, såfremt:

— valnødderne svarer til det umiddelbart lavere eller højere størrelsestrin, når størrelsen er betegnet ved et interval mellem en minimumsdiameter og en maksimumsdiameter (størrelsessortering)

— valnødderne svarer til det umiddelbart lavere størrelsestrin, når størrelsen er betegnet ved en minimumsdiameter efterfulgt af udtrykket »og derover« eller »og +« (sortering med sigte).

▼B

V. BESTEMMELSER OM PRÆSENTATION

A. **Ensartethed**

Indholdet i hver pakning skal være ensartet og kun omfatte valnødder med skal af samme oprindelse, fra samme høstår og af samme kvalitet og størrelse (såfremt der skal foretages en størrelsessortering). I en og samme pakning valnødder, der præsenteres under navnet på en sort, en defineret blanding af sorter eller en handelstype, tillades der højst 10 %, efter antal eller vægt, valnødder med skal, der tilhører andre sorter eller andre handelstyper.

Den synlige del af pakningens indhold skal være repræsentativ for hele indholdet.

▼M1

Uanset de foregående bestemmelser i dette punkt kan de af denne forordning omfattede produkter sælges sammen med friske frugter og grøntsager af forskellige arter i pakninger af en nettovægt på under 3 kg på betingelserne i forordning (EF) nr. 48/2003 ([1]).

▼B

B. **Emballering**

Valnødder med skal skal emballeres således, at de er rimeligt beskyttede.

Materialerne, der anvendes indvendigt i pakningen, skal være nye, rene og af en kvalitet, der ikke fremkalder ydre eller indre forringelser af varen. Anvendelse af materialer, herunder papir eller mærkater med handelsmæssige oplysninger, er tilladt, hvis påtrykningen eller mærkningen foretages med sværte eller lim, der er giftfri.

Pakningerne skal være fri for fremmedlegemer.

C. **Præsentation**

Emballagerne i et og samme parti skal have samme vægt.

VI. BESTEMMELSER OM MÆRKNING

Hver pakning skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:

A. **Identifikation**

Pakker og/eller afsender: navn og adresse eller et af en officiel myndighed udstedt eller anerkendt mærke. Hvis en kode (eller et mærke) anvendes, skal udtrykket »pakker og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse) dog anføres i nærheden af koden (eller mærket).

B. **Produktets art**

— »Friske nødder« eller »Tidlige nødder« (når det drejer sig om friske nødder), »Nødder« eller »Tørrede nødder« (når det drejer sig om tørrede nødder).

— Sortens eller den definerede blandings navn for klasse »Ekstra«. Sortens, den definerede blandings eller handelstypens navn for klasse I.

C. **Produktets oprindelse**

Oprindelsesland og fakultativt produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— klasse

— størrelse, der alt efter tilfældet er udtrykt:

  — enten ved minimums- og maksimumsdiametrene

  — eller ved minimumsdiameteren efterfulgt af oplysningen »og derover« eller »og +«

— størrelsesbetegnelse (valgfrit)

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

▼B

— høstår (obligatorisk for klasserne »Ekstra« og Klasse I, valgfrit for Klasse II)

— nettovægt

— emballeringsdato obligatorisk for friske nødder og valgfrit for tørrede nødder

— dato for mindste holdbarhed (fakultativt); for friske nødder oplysningen »skal fortæres hurtigt og helst opbevares køligt« eller oplysningen »meget begrænset holdbarhed, skal helst opbevares køligt«.

E. **Officielt kontrolmærke** (valgfrit)

▼B

TILLÆG I

BESTEMMELSE AF VANDINDHOLDET

METODE I — LABORATORIEMETODE

1. **Princip**

Bestemmelse af vandindholdet i tørrede frugter ved vægttab efter tørring ved en temperatur på 103 ºC (± 2 ºC) i termostatstyret tørreskab og ved normalt atmosfæretryk i seks timer.

2. **Apparatur**

2.1. Porcelænsmorter og pistil eller snitteapparat.

2.2. Præcisionsvægt med en nøjagtighed på 1 mg.

2.3. Cylinderformede fladbundede glas- eller metalbeholdere med tætsluttende låg; diameter 12 cm, højde 5 cm.

2.4. Elektrisk opvarmet termostatstyret tørreskab med god naturlig konvektion, som er indstillet på en konstant temperatur på 103 ºC (± 2 ºC).

2.5. Ekssikkator med et effektivt tørringsmiddel (f.eks. calciumchlorid) og med en metalplade til hurtig afkøling af beholderne.

3. **Forbehandling af prøven**

Prøven afskalles, hvis det er nødvendigt, og kernerne stødes i morteren — eller snittes fint — til en partikelstørrelse på 2-4 mm (diameter).

4. **Prøveopdeling og -metode**

4.1. Beholdere og låg tørres i tørreskabet i mindst to timer og anbringes derefter i ekssikkatoren. Beholdere og låg afkøles til stuetemperatur.

4.2. Prøven udføres på fire delprøver à ca. 50 g.

4.3. Den tomme beholder og låget vejes med en nøjagtighed på 0,001 g (M_0).

4.4. Der afvejes 50 g af prøven med en nøjagtighed på 0,001 g, og mængden fordeles jævnt over hele beholderens bund. Beholderen lukkes hurtigt med låget og vejes (M_1). Disse operationer udføres så hurtigt som muligt.

4.5. De åbne beholdere og lågene anbringes ved siden af hinanden i tørreskabet. Det lukkes, og beholdere og låg henstår til tørring i seks timer. Derefter åbnes tørreskabet, lågene sættes hurtigt på beholderne, som anbringes i ekssikkatoren til afkøling. Efter afkøling til stuetemperatur vejes den stadig lukkede beholder med en nøjagtighed på 0,01 g (M_2).

4.6. Prøvens vandindhold beregnes som en procentdel af massen ved hjælp af følgende formel:

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

4.7. Gennemsnitsværdien af de fire delprøver noteres.

METODE II — HURTIG METODE

1. **Princip**

Vandindholdet bestemmes ved måling af den elektriske ledningsevne. Måleapparatet skal være kalibreret til at stemme overens med laboratoriemetoden.

2. **Apparatur**

2.1. Porcelænsmorter og pistil eller snitteapparat.

2.2. Måleapparat baseret på princippet om elektrisk ledningsevne.

▼B

3. **Prøvemetode**

3.1. Et glas fyldes med det produkt, der skal analyseres (stødt på forhånd i morteren), og presseanordningen skrues til, indtil der opnås et konstant tryk.

3.2. Værdierne aflæses på skalaen.

3.3. Efter hver bestemmelse renses glasset omhyggeligt med en spatel, en stiv børste, en papirserviet eller ved hjælp af komprimeret luft.

▼B

TILLÆG II

DEFINITION AF FEJL VED VALNØDDER MED SKAL

A. **Fejl ved skallen**

Fejl, der ændrer udseendet såsom:

— farveændring: pletter eller unormal farvning, der berører 20 % af valnøddeskallens overflade, og som er af en brunlig, rødbrunlig elelr grå farvetone eller stærkt kontrasterer med farven på den øvrige skal eller på flertallet af skallerne i partiet

— urenheder, vedhængende jord, der berører over 5 % af skallens overflade

— urenheder, vedhængende jord, der berører over 10 % af skallens overfalde

— spor af fjernelse af frøgemme: tydelige mærker på skallen som følge af den mekaniske fjernelse af frøgemmet.

B. **Fejl ved den spiselige del (valnøddekernen)**

Fejl, der ændrer valnøddekernens udseende såsom pletter eller affarvede zoner: farveændring, der berører over en fjerdedel af valnøddekernen, og som stærkt kontrasterer med farven på den øvrige valnøddekerne.

Forhærdede kerner:	kerner, der er temmelig udtørrede, indskrumpede og hårde.
Modningsfejl ved friske valnødder:	kerne, der ikke er tilstrækkelig fast, hvis hinde ikke løsner sig let, og/eller hvis indre midterskillevæg ikke er ved at blive brunlig.
Harsk smag:	iltning af fedtet eller fremkomst af frie fedtsyrer, der giver en ubehagelig smag.
Tomme valnødder:	valnødder, hvis kerne ikke er udviklet.

C. **Fejl ved både skallen og kernen**

Skimmel:	skimmeltråde, der kan ses med det blotte øje.
Råd:	betydelig nedbrydning som følge af angreb af mikroorganismer.
Spor af insektangreb:	synlige skader, der er forårsaget af insekter eller andre animalske skadegørere, eller forekomst af døde insekter eller rester af insekter.
Fremmedlegemer:	ethvert legeme eller enhver materie, der ikke normalt er knyttet til produktet.
Mineralske urenheder:	aske, der ikke kan opløses i syre.
Fremmed lugt eller smag:	lugt eller smag, der ikke er normal for produktet.

▼**M2**

TILLÆG III

IKKE-UDTØMMENDE LISTE OVER BLANDINGER AF VISSE SORTER, DER ER OFFICIELT DEFINERET AF DET PRODUCERENDE LAND, JF. AFSNIT II, PUNKT B, NR. i), OG AFSNIT II, PUNKT B, NR. ii), I BILAGET

1. **»Valnødder fra Grenoble«**

   — for tørrede og friske valnødder, blanding af følgende sorter: Franquette, Mayette, Parisienne.

2. **»Valnødder fra Périgord«**

   — for tørrede valnødder, blanding af følgende sorter: Marbot, Franquette, Corne.

   — for friske valnødder, blanding af følgende sorter: Marbot, Franquette.

3. **»Valnødder fra Californien«**

   — for tørrede valnødder, blanding af følgende 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.