Το έγγραφο αυτό συνιστά βοήθημα τεκμηρίωσης και δεν δεσμεύει τα κοινοτικά όργανα

►**B** **ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 175/2001 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**
της 26ης Ιανουαρίου 2001
για τον καθορισμό των προδιαγραφών εμπορίας για τα κοινά καρύδια με κέλυφος

(ΕΕ L 26 της 27.1.2001, σ. 24)

Τροποποιείται από:

		Επίσημη Εφημερίδα		
		αριθ.	σελίδα	ημερομηνία
►**M1**	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 46/2003 της Επιτροπής της 10ης Ιανουαρίου 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M2**	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 80/2003 της Επιτροπής της 17ης Ιανουαρίου 2003	L 13	5	18.1.2003

▼B

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 175/2001 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 26ης Ιανουαρίου 2001

για τον καθορισμό των προδιαγραφών εμπορίας για τα κοινά καρύδια με κέλυφος

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2200/96 του Συμβουλίου, της 28ης Οκτωβρίου 1996, για την κοινή οργάνωση των αγορών στον τομέα των οπωροκηπευτικών [1], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2826/2000 [2], και ιδίως το άρθρο 2 παράγραφος 2,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Τα κοινά καρύδια περιλαμβάνονται στο παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2200/96 μεταξύ των προϊόντων για τα οποία πρέπει να θεσπιστούν προδιαγραφές. Για το σκοπό αυτό πρέπει, για λόγους διαφάνειας στην παγκόσμια αγορά, να ληφθεί υπόψη η συνιστώμενη για τα καρύδια με κέλυφος προδιαγραφή από την ομάδα εργασίας τυποποίησης των φθαρτών τροφίμων και προώθησης της ποιότητας της οικονομικής επιτροπής για την Ευρώπη των Ηνωμένων Εθνών (ΟΕΕ/ΟΗΕ).

(2) Η εφαρμογή της εν λόγω προδιαγραφής πρέπει να έχει σαν συνέπεια την εξάλειψη από την αγορά των προϊόντων μη ικανοποιητικής ποιότητας, τον προσανατολισμό της παραγωγής κατά τρόπο που να ικανοποιεί τις απαιτήσεις των καταναλωτών και τη διευκόλυνση των εμπορικών σχέσεων βάσει ενός θεμιτού ανταγωνισμού, συμβάλλοντας κατ' αυτόν τον τρόπο στη βελτίωση της αποδοτικότητας της παραγωγής. Προς τον σκοπό αυτό εφαρμόζεται σε όλα τα στάδια της εμπορίας.

(3) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής διαχείρισης οπωροκηπευτικών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Στο παρόν παράρτημα περιέχεται η προδιαγραφή εμπορίας που εφαρμόζεται στα κοινά καρύδια με κέλυφος που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 0802 31 00.

Η προδιαγραφή εφαρμόζεται σε όλα τα στάδια της εμπορίας, υπό τους όρους που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2200/96.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την τρίτη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*.

Εφαρμόζεται από την 1η Σεπτεμβρίου 2001.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

---

[1] ΕΕ L 297 της 21.11.1996, σ. 1.
[2] ΕΕ L 328 της 23.12.2000, σ. 2.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΡΥΔΙΑ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Οι παρούσες προδιαγραφές αφορούν τα καρύδια με κέλυφος κατόπιν αφαίρεσης του πράσινου φλοιού, των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από την Juglans regia L., και προορίζονται να παραδοθούν στον καταναλωτή ως έχουν, με εξαίρεση τα καρύδια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

Ως «νωπά καρύδια» ή «πρώιμα καρύδια» νοούνται τα καρύδια που τίθενται ταχέως σε εμπορία μετά τη συγκομιδή, τα οποία είναι ακατάλληλα για μακρά διατήρηση, από το κέλυφος των οποίων έχει αφαιρεθεί ο πράσινος φλοιός και τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία επεξεργασία που αποσκοπεί σε τροποποίηση της φυσικής περιεκτικότητάς τους σε ύδωρ.

Ως «ξερά καρύδια» νοούνται τα καρύδια που μπορούν να διατηρηθούν επί μακρό χρονικό διάστημα υπό κανονικούς όρους αποθήκευσης [1].

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Οι προδιαγραφές έχουν ως αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα καρύδια με κέλυφος μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

A. **Ελάχιστα χαρακτηριστικά** [2]

i) Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ιδιαιτέρων διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των επιτρεπομένων ορίων ανοχής, τα καρύδια με κέλυφος πρέπει να είναι:

α) *Χαρακτηριστικά του κελύφους:*

— ολόκληρα· ελαφρά επιφανειακά ελαττώματα δεν θεωρούνται ελάττωμα τα καρύδια που είναι εν μέρει ανοικτά θεωρούνται ως ανέπαφα υπό τον όρο ότι το εσωτερικό είναι φυσικά προστατευμένο,

— υγιή· απαλλαγμένα από ελαττώματα τα οποία μπορούν να αλλοιώσουν τις φυσικές ιδιότητες διατήρησης του καρπού,

— απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων,

— καθαρά· πρακτικά απαλλαγμένα από ορατές ξένες ύλες,

— ξερά· απαλλαγμένα από ασυνήθη εξωτερική υγρασία,

— απαλλαγμένα καταλοίπου του πράσινου φλοιού τους.

Το κέλυφος των ξερών καρυδιών δεν πρέπει να φέρει κανένα ίχνος ξεφλουδίσματος.

β) *Χαρακτηριστικά των πυρήνων:*

— υγιείς· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για την κατανάλωση,

— συμπαγείς,

— καθαροί, πρακτικά απαλλαγμένοι από ορατές ξένες ύλες,

— απαλλαγμένοι από έντομα ή ακάρια οιοδήποτε και αν είναι το στάδιο ανάπτυξής τους,

— απαλλαγμένοι από προσβολές,

— χωρίς τάγγιση ή/και ελαιώδη όψη,

— χωρίς σημεία σήψης,

— χωρίς ασυνήθη εξωτερική υγρασία,

— χωρίς ξένη οσμή ή και γεύση,

— κανονικά ανεπτυγμένοι· αποκλείονται οι πυρήνες που παρουσιάζουν σκλήρυνση.

([1]) Σε περίπτωση μεταφοράς σε κλειστή συσκευασία, πρέπει να δίδεται ιδιαίτερη σημασία στην κυκλοφορία του αέρα εντός της συσκευασίας και στην περιεκτικότητα του προϊόντος σε ύδωρ.

([2]) Ο ορισμός των ελαττωμάτων εμφαίνεται στο προσάρτημα II του παρόντος κανονισμού.

▼B

γ) Τα καρύδια με κέλυφος πρέπει να συγκομίζονται σε στάδιο επαρκούς ωριμότητας.

Τα καρύδια δεν πρέπει να είναι κούφια.

Για τα «νωπά καρύδια», η μεμβράνη του πυρήνα πρέπει να αποκολλάται εύκολα και το εσωτερικό μέσο τοίχωμα πρέπει να παρουσιάζει αρχή καστανωπής απόχρωσης.

Για τα «ξερά καρύδια», το εσωτερικό μέσο τοίχωμα πρέπει να είναι ξηρό και εύθραυστο.

Με την επιφύλαξη των διατάξεων του άρθρου 2 της οδηγίας 95/2/ΕΚ, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 98/78/ΕΚ [2], τα κελύφη μπορούν να πλυθούν και να λευκανθούν, υπό τον όρο ότι η εφαρμοζόμενη αυτή επεξεργασία δεν επηρεάζει την ποιότητα των πυρήνων.

Η κατάσταση των καρυδιών με κέλυφος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να επιτρέπει:

— να αντέχουν τη μεταφορά και τη μεταχείριση και

— να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

ii) Περιεκτικότητα σε ύδωρ

Η περιεκτικότητα σε ύδωρ των ξερών καρυδιών δεν μπορεί να είναι ανώτερη από 12 % για το ολόκληρο καρύδι και 8 % για τον πυρήνα [3].

Η περιεκτικότητα σε ύδωρ των ολόκληρων νωπών καρυδιών πρέπει φυσικά να είναι ίση ή ανώτερη από 20 %.

B. **Κατάταξη**

Τα καρύδια με κέλυφος κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

i) *Κατηγορία «Έξτρα»*

▼M2

Τα καρύδια με κέλυφος που κατατάσσονται σε αυτήν την κατηγορία πρέπει να είναι ανωτέρας ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή, ενδεχομένως, του μείγματος ορισμένων ποικιλιών, που ορίζεται επισήμως από τη χώρα παραγωγής [4] και αναφέρεται στη σήμανση.

▼B

Δεν πρέπει να παρουσιάζουν ελαττώματα με εξαίρεση τις πολύ ελαφρές επιφανειακές αλλοιώσεις, υπό τον όρο ότι δεν βλάπτουν τη γενική εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στη συσκευασία.

Τα καρύδια με κέλυφος, χωρίς εγγυημένη ποικιλία ή των οποίων το μείγμα δεν ορίζεται δεν μπορούν να καταταχθούν σ' αυτή την κατηγορία.

Επιπλέον, σ' αυτή την κατηγορία κατατάσσονται μόνο τα καρύδια με κέλυφος της πλέον πρόσφατης συγκομιδής.

ii) *Κατηγορία I*

▼M2

Τα καρύδια με κέλυφος που κατατάσσονται σε αυτήν την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας ενός εμπορικού τύπου ή ενός τους μείγματος ορισμένων ποικιλιών, οι οποίες ορίζονται επισήμως από τη χώρα παραγωγής [4] και αναφέρονται στη σήμανση.

---

[1] ΕΕ L 61 της 18.3.1995, σ. 1.
[2] ΕΕ L 295 της 4.11.1998, σ. 18.
[3] Η περιεκτικότητα σε ύδωρ προσδιορίζεται βάσει της μεθόδου που αναφέρεται στο προσάρτημα I του παρόντος εγγράφου.
[4] Μη εξαντλητικός κατάλογος των μειγμάτων ορισμένων ποικιλιών, επισήμως καθορισμένων από τη χώρα παραγωγής, εμφαίνεται στο προσάρτημα III.

▼B

Τα καρύδια με κέλυφος μπορούν, ωστόσο, να παρουσιάζουν ελαφρά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν θίγουν τη γενική εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στη συσκευασία.

Τα καρύδια με κέλυφος, χωρίς εγγυημένη ποικιλία ή των οποίων το μείγμα δεν ορίζεται, δεν μπορούν να καταταχθούν στην εν λόγω κατηγορία.

iii) *Κατηγορία II*

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα καρύδια με κέλυφος που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω.

Μπορούν να παρουσιάζουν ελαττώματα υπό τον όρο ότι διατηρούν τα ουσιώδη χαρακτηριστικά, ποιότητας, διατήρησης και παρουσίασης.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται, είτε από ένα διάστημα που προσδιορίζεται από την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο (ταξινόμηση κατά μέγεθος) είτε με αναφορά στην ελάχιστη διάμετρο ακολουθούμενη από την ένδειξη «και πλέον» ή «και +» (κοσκίνισμα).

Κατηγορία	Ταξινόμηση κατά μέγεθος [a]	Κοσκίνισμα [a]
Έξτρα, I και II		34 mm και πλέον
	32 έως 34 mm	32 mm και πλέον
	30 έως 32 mm	30 mm και πλέον
	28 έως 30 mm	28 mm και πλέον
I και II	26 έως 28 mm	26 mm και πλέον
II	24 έως 26 mm	24 mm και πλέον

[a] Πέραν του παρόντος πίνακα ταξινόμησης κατά μέγεθος και κοσκινίσματος, υπό την προϋπόθεση ότι το μέγεθος εκφράζεται επίσης στη σήμανση, μπορούν να χρησιμοποιηθούν προαιρετικά ονομασίες μεγέθους.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΤΟΧΗΣ

Για τα προϊόντα που δεν πληρούν τις προδιαγραφές της αναφερόμενης κατηγορίας, σε κάθε κιβώτιο γίνονται δεκτά όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος.

A. **Όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα**

Στον υπολογισμό των ανοχών, οιαδήποτε και αν είναι η κατηγορία, δύο κατά το ήμισυ κούφια καρύδια ή τέσσερα κατά το ένα τέταρτο κούφια καρύδια, υπολογίζονται σαν ένα κούφιο καρύδι.

Επιτρεπόμενα ελαττώματα [a]	Επιτρεπόμενες ανοχές (ποσοστό ελαττωματικών καρπών κατά αριθμό ή κατά βάρος)		
	Extra	Κατηγορία I	Κατηγορία II
α) Συνολική ανοχή για τα ελαττώματα του κελύφους	7	10	15
β) Συνολική ανοχή για τα ελαττώματα του εδώδιου μέρους [β]	8	10	15

▼B

Επιτρεπόμενα ελαττώματα (α)	Επιτρεπόμενες ανοχές (ποσοστό ελαττωματικών καρπών κατά αριθμό ή κατά βάρος)		
	Extra	Κατηγορία I	Κατηγορία II
εκ των οποίων ταγγά, σάπια ή προσβεβλημένα από έντομα (γ)	3	6	8
από τα οποία μουχλιασμένα καρύδια	3	4	6

(α) Οι ορισμοί των ελαττωμάτων εμφαίνονται στην προσθήκη ΙΙ.
(β) Για τα νωπά καρύδια, οι ανοχές που αφορούν τα ελαττώματα του πυρήνα καθορίζονται ως εξής: «Έξτρα»: 8 %, κατηγορία I: 12 %, κατηγορία ΙΙ: 15 %.
(γ) Δεν επιτρέπονται ζώντα έντομα ή παράσιτα σε καμία κατηγορία.

Β. **Ανόργανες προσμείξεις**

Οι αδιάλυτες στο οξύ τέφρες δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 1 g/kg.

Γ. **Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες, επιτρέπεται μέγιστο όριο κατά αριθμό ή κατά βάρος 10 % καρυδιών με κέλυφος που δεν ανταποκρίνονται στο μέγεθος που αναγράφεται στη σήμανση, στο μέτρο που:

— τα καρύδια ανταποκρίνονται στο αμέσως κατώτερο ή ανώτερο μέγεθος όταν το μέγεθος ορίζεται από ένα διάστημα το οποίο προσδιορίζεται από την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο (ταξινόμηση κατά μέγεθος),

— τα καρύδια ανταποκρίνονται στο αμέσως κατώτερο μέγεθος όταν το μέγεθος ορίζεται με αναφορά στην ελάχιστη διάμετρο ακολουθούμενη από την ένδειξη «και πλέον» ή «και +» (κοσκίνισμα).

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Α. **Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει καρύδια με κέλυφος της ίδιας καταγωγής, έτους συγκομιδής ποιότητας και μεγέθους (εφόσον επιβάλλεται ταξινόμηση κατά μέγεθος). Στο ίδιο κιβώτιο τα καρύδια που παρουσιάζονται με την ονομασία μιας ποικιλίας, ενός ορισμένου μείγματος ποικιλιών ή ενός εμπορικού τύπου, επιτρέπεται ένα μέγιστο όριο 10 % κατά αριθμό ή κατά βάρος καρυδιών με κέλυφος που ανήκουν σε άλλες ποικιλίες ή άλλους εμπορικούς τύπους.

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

▼M1

Κατά παρέκκλιση τις προηγούμενες διατάξεις του παρόντος κανονισμού, τα προϊόντα που καλύπτονται από τον παρόντα κανονισμό δύνανται να αναμειχθούν σε συσκευασίες πώλησης καθαρού βάρους κατώτερο από τρία κιλά, με νωπά οπωροκηπευτικά διαφορετικών ειδών, με τους όρους που προβλέπονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 48/2003 (1).

▼B

Β. **Συσκευασία**

Τα καρύδια με κέλυφος πρέπει να είναι συσκευασμένα κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από ουσίες που δεν μπορούν να προκαλέσουν εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις

(1) ΕΕ L 7 της 11.1.2003, σ. 65.

▼B

στα προϊόντα. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται με την επιφύλαξη ότι η εκτύπωση ή η επικόλληση πραγματοποιείται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

Γ. **Παρουσίαση**

Οι συσκευασίες μιας ίδιας παρτίδας πρέπει να έχουν ίδιο βάρος.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει, με στοιχεία συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και ορατά από το εξωτερικό, τις ακόλουθες ενδείξεις:

Α. **Στοιχεία ταυτότητας**

Συσκευαστής ή/και αποστολέας: ονοματεπώνυμο και διεύθυνση ή συμβολική αναγνώριση παρεχόμενη ή αναγνωρισμένη από επίσημη υπηρεσία. Ωστόσο, όταν χρησιμοποιείται κωδικός (συμβολική αναγνώριση), η ένδειξη «συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή ισοδύναμη συντομογραφία)» πρέπει να αναγράφεται δίπλα στον εν λόγω κωδικό (συμβολική αναγνώριση).

Β. **Είδος του προϊόντος**

— «Νωπά καρύδια» ή «Πρώιμα καρύδια» (όταν πρόκειται για νωπά καρύδια)· «Καρύδια» ή «Ξερά καρύδια» (όταν πρόκειται για ξερά καρύδια).
— Ονομασία της ποικιλίας ή του καθορισμένου μείγματος για την κατηγορία «Έξτρα» ονομασία της ποικιλίας, του καθορισμένου μείγματος ή του εμπορικού τύπου για την κατηγορία I.

Γ. **Καταγωγή του προϊόντος**

Χώρα καταγωγής και, ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. **Εμπορικά χαρακτηριστικά**

— Κατηγορία.
— Μέγεθος που εκφράζεται ανάλογα με την περίπτωση:
  — είτε από την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο,
  — είτε από την ελάχιστη διάμετρο ακολουθούμενη από την ένδειξη «και πλέον» ή «και +».
— Ονομασία του μεγέθους (προαιρετική).
— Έτος συγκομιδής (υποχρεωτικό για τις κατηγορίες «Έξτρα» και I, προαιρετικό για την κατηγορία II).
— Καθαρό βάρος.
— Ημερομηνία υποχρεωτικής συσκευασίας για τα νωπά καρύδια και προαιρετικής συσκευασίας για τα ξερά καρύδια.
— Ημερομηνία ελάχιστης διάρκειας (προαιρετικό)· για τα νωπά καρύδια, η ένδειξη «ταχεία κατανάλωση, φυλάσσονται κατά προτίμηση σε μέρος δροσερό» ή η ένδειξη «περιορισμένη διατήρηση, φυλάσσονται κατά προτίμηση σε μέρος δροσερό».

Ε. **Επίσημο σήμα ελέγχου** (προαιρετικό)

▼B

ΠΡΟΣΑΡΤΗΜΑ Ι

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΥΔΩΡ

ΜΕΘΟΔΟΣ Ι — ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

1. **Αρχή**

Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε ύδωρ των ξηρών καρπών μέσω της απώλειας μάζας μετά την ξήρανση σε θερμοκρασία 103 ºC (± 2 ºC) σε κλίβανο ισόθερμο στην πίεση περιβάλλοντος επί έξι ώρες.

2. **Συσκευές**

2.1. Γουδί πήλινο και κόπανος ή συσκευή αλέσματος.

2.2. Ζυγός ακριβείας ευαίσθητος στο χιλιοστόγραμμο.

2.3. Κυλινδρικά δοχεία από γυαλί ή μέταλλο με πεπλατυσμένο πυθμένα εφοδιασμένα με καλά προσαρμοσμένο σκέπασμα· διάμετρος 12 cm, βάθος 5 cm.

2.4. Ισόθερμος κλίβανος με ηλεκτρική θέρμανση, εφοδιασμένος με μία καλή φυσική αγωγή θερμότητας, ρυθμισμένη σε μία σταθερή θερμοκρασία 103 ºC (± 2 ºC).

2.5. Ξηραντήρας που περιέχει αποτελεσματικό αποξηραντικό μέσο (π.χ. χλωριούχο ασβέστιο) και που είναι εφοδιασμένος με μεταλλικό δίσκο για την ταχεία ψύξη των δοχείων.

3. **Προετοιμασία του δείγματος**

Αποφλοιώνεται το δείγμα εφόσον είναι αναγκαίο και θρυμματίζονται οι πυρήνες στο γουδί —ή αλέθονται λεπτά— έως ότου ληφθούν τεμαχίδια διαμέτρου 2 έως 4 mm.

4. **Κλάσμα και διαδικασία δοκιμής**

4.1. Τα δοχεία και τα καλύμματά τους στεγνώνουν στον κλίβανο επί δύο ώρες, στη συνέχεια δε μεταφέρονται στον ξηραντήρα. Τα δοχεία και τα καλύμματά τους ψύχονται έως ότου επιτευχθεί θερμοκρασία περιβάλλοντος.

4.2. Πραγματοποιείται η δοκιμή επί 4 κλασμάτων 50 g έκαστο.

4.3. Το άδειο δοχείο και το κάλυμμα ζυγίζεται με προσέγγιση 0,001 g (M_0).

4.4. Ποσότητα 50 g του δείγματος δοκιμής ζυγίζεται με προσέγγιση 0,001 g περίπου και κατανέμεται σε ολόκληρο τον πυθμένα του δοχείου. Σφραγίζεται ταχέως με το κάλυμμα και ζυγίζεται μαζί (M_1). Οι εργασίες αυτές πρέπει να πραγματοποιούνται το ταχύτερο δυνατό.

4.5. Τα ανοικτά δοχεία με τα καλύμματά τους τοποθετούνται το ένα δίπλα στο άλλο στον κλίβανο. Ο κλίβανος κλείνεται και αφήνονται να στεγνώσουν επί 6 ώρες. Ο κλίβανος ανοίγεται, τοποθετούνται ταχέως τα καλύμματα στα δοχεία και τα τελευταία τοποθετούνται στον ξηραντήρα προκειμένου να ψυχθούν. Μετά την ψύξη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, πραγματοποιείται ζύγιση του πάντα κλειστού δοχείου (M_2) με προσέγγιση 0,01 g.

4.6. Η περιεκτικότητα σε ύδωρ του δείγματος δοκιμής, σε ποσοστό της μάζας, υπολογίζεται με τη βοήθεια του ακόλουθου τύπου:

$$\text{Περιεκτικότητα σε ύδωρ} = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100$$

4.7. Καταγράφεται η μέση τιμή που έχει διαπιστωθεί για τα τέσσερα κλάσματα δοκιμής.

▼B

ΜΕΘΟΔΟΣ ΙΙ — ΤΑΧΕΙΑ ΜΕΘΟΔΟΣ

1. **Αρχή**

Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε ύδωρ με συσκευή μέτρησης που βασίζεται στην αρχή της ηλεκτρικής αγωγιμότητας. Η συσκευή μέτρησης πρέπει να βαθμονομείται σε σχέση με την εργαστηριακή μέθοδο.

2. **Συσκευές**

2.1. Πήλινο γουδί και κόπανος, ή συσκευή αλέσματος τροφίμων.

2.2. Συσκευή μέτρησης βασιζόμενη στην αρχή της ηλεκτρικής αγωγιμότητας.

3. **Διαδικασία δοκιμής**

3.1. Γεμίζεται ένα ποτήρι με το προς ανάλυση προϊόν (το οποίο έχει προηγουμένως θρυμματισθεί στο γουδί) και βιδώνεται το πιεστήριο έως ότου επιτευχθεί μία σταθερή πίεση.

3.2. Διαβάζονται οι τιμές επί της κλίμακας.

3.3. Μετά από κάθε προσδιορισμό, καθαρίζεται προσεκτικά το ποτήρι με τη βοήθεια σπάτουλας, πινέλου με σκληρή τρίχα, χαρτοπετσέτας ή αντλίας πεπιεσμένου αέρος.

▼B

ΠΡΟΣΑΡΤΗΜΑ II

ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΩΝ ΤΩΝ ΚΑΡΥΔΙΩΝ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ

Α. **Ελαττώματα του κελύφους**

Ελαττώματα που αλλοιώνουν την όψη όπως:

— αλλοίωση του χρωματισμού: κηλίδες ή ασυνήθης χρωματισμός που καταλαμβάνει το 20 % της επιφάνειας του κελύφους του καρυδιού και που είναι χρώματος καστανού, καστανού ερυθρωπού, γκρίζου ή άλλου που έρχεται σε αντίθεση με τον υπόλοιπο χρωματισμό του μεγαλύτερου μέρους των καρυδιών της παρτίδας,

— ακαθαρσίες, προσφυές χώμα που καλύπτει 5 % της επιφάνειας του κελύφους,

— προσφυής πράσινος φλοιός που καλύπτει περισσότερο από 10 % της επιφάνειας του κελύφους,

— ίχνη ξεφλουδίσματος: έντονα σημάδια στο κέλυφος που οφείλονται στην εργασία μηχανικής αφαίρεσης του πράσινου φλοιού.

Β. **Ελαττώματα του εδώδιμου μέρους (πυρήνας)**

Ελαττώματα που αλλοιώνουν την όψη του πυρήνα όπως κηλίδες ή αποχρωματισμένες ζώνες: αλλοίωση του χρωματισμού που καλύπτει περισσότερο από ένα τέταρτο του πυρήνα και που έρχεται σε έντονη αντίθεση με το χρωματισμό του υπολοίπου του πυρήνα.

Κερατοειδείς πυρήνες:	πυρήνες που εμφανίζουν σε μεγάλο βαθμό ξήρανση, συρρίκνωση και σκλήρυνση.
Ελαττώματα ωριμότητας για τα νωπά καρύδια:	πυρήνας ο οποίος δεν είναι επαρκώς σφριγηλός, ο ποδίσκος του οποίου δεν αποκολλάται εύκολα, ή/και του οποίου το εσωτερικό μέσο τοίχωμα δεν εμφανίζει καστανωπή απόχρωση.
Τάγγιση:	οξείδωση των λιπιδίων ή δημιουργία ελευθέρων οργανικών οξέων, τα οποία προσδίδουν δυσάρεστη γεύση.
Κούφια καρύδια:	καρύδια των οποίων δεν έχει αναπτυχθεί ο πυρήνας.

Γ. **Ελαττώματα που αφορούν τόσο το κέλυφος όσο και τον πυρήνα**

Μούχλα:	νήματα μούχλας ορατά με γυμνό μάτι.
Σήψη:	σημαντική αποσύνθεση που οφείλεται στην επίδραση μικροοργανισμών.
Ίχνη προσβολής από έντομα:	ορατές ζημίες που προέρχονται από έντομα ή από άλλα ζωικά παράσιτα ή παρουσία νεκρών παρασίτων ή υπολειμμάτων εντόμων.
Ξένες ύλες:	κάθε σώμα ή ύλη που δεν έχει κανονικά καμία σχέση με το προϊόν.
Ανόργανες προσμείξεις:	αδιάλυτες στο οξύ τέφρες.
Ξένη οσμή ή ξένη γεύση:	οσμή ή γεύση που δεν είναι χαρακτηριστική για το προϊόν.

▼M2

ΠΡΟΣΑΡΤΗΜΑ III

ΜΗ ΕΞΑΝΤΛΗΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ, ΕΠΙΣΗΜΩΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΩΡΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ II.B.i) ΚΑΙ II.B.ii) ΤΟΥ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ

1. **«Noix de Grenoble»**

   — Για τα ξερά και νωπά καρύδια, μείγμα των ακολούθων ποικιλιών: Franquette, Mayette, Parisienne.

2. **«Noix du Périgord»**

   — Για τα ξερά καρύδια, μείγμα των ακολούθων ποικιλιών: Marbot, Franquette, Corne.

   — Για τα νωπά καρύδια, μείγμα των ακολούθων ποικιλιών: Marbot, Franquette.

3. **«Noix de Californie»**

   — Για τα ξερά καρύδια, μείγμα των ακολούθων ποικιλιών: 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.