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

►**B**

VERORDENING (EG) Nr. 175/2001 VAN DE COMMISSIE
van 26 januari 2001
tot vaststelling van de handelsnorm voor walnoten in de dop

(PB L 26 van 27.1.2001, blz. 24)

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. 80/2003 van de Commissie van 17 januari 2003	L 13	5	18.1.2003

▼B

VERORDENING (EG) Nr. 175/2001 VAN DE COMMISSIE

van 26 januari 2001

tot vaststelling van de handelsnorm voor walnoten in de dop

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. 2826/2000 ([2]), en met name op artikel 2, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Walnoten behoren tot de in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2200/96 vermelde producten waarvoor normen moeten worden vastgesteld. Ter wille van de transparantie van de wereldmarkt moet in dit verband rekening worden gehouden met de norm die voor walnoten in de dop is aanbevolen door de „Working Party on Standardization of Perishable Produce and Qualité 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 meer op de markt komen, dat de productie zo wordt gestuurd dat aan de eisen van de consument tegemoet wordt gekomen en dat handelsrelaties op basis van eerlijke concurrentie worden vergemakkelijkt, en dat zo de rentabiliteit van de productie wordt vergroot. Daarom is deze norm van toepassing op 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 walnoten in de dop van GN-code 0802 31 00 is opgenomen in de bijlage.

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

Artikel 2

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

Zij is van toepassing met ingang van 1 september 2001.

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 328 van 23.12.2000, blz. 2.

▼B

BIJLAGE

NORM VOOR WALNOTEN IN DE DOP

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op van hun bolsters ontdane walnoten in de dop van de variëteiten (cultivars) van Juglans regia L., bestemd voor verse consumptie, en niet voor industriële verwerking.

Snel na de oogst op de markt gebrachte walnoten, die niet lang bewaard kunnen worden, waarvan de bolster is verwijderd en die geen behandeling hebben ondergaan om het natuurlijke vochtgehalte te veranderen, worden „verse" of „natte" walnoten genoemd.

Walnoten die geschikt zijn om onder normale bewaaromstandigheden lang te worden bewaard, worden „droge walnoten" genoemd ([1]).

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In deze norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen walnoten in de dop na opmaak en verpakking moeten voldoen.

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

i) Onverminderd de voor elke klasse geldende specifieke eisen en toegestane toleranties moeten walnoten in de dop in alle kwaliteitsklassen als volgt zijn:

a) *Kenmerken van de dop*

— Intact; geringe oppervlakkige afwijkingen worden niet als een gebrek gezien en gedeeltelijk open walnoten worden beschouwd als intact, mits de noot fysiek beschermd is;

— gezond; vrij van gebreken die de natuurlijke houdbaarheid van de walnoot kunnen veranderen;

— vrij van aantasting door plagen;

— zuiver; nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen;

— droog; vrij van abnormaal uitwendig vocht;

— vrij van bolsterresten.

De dop van droge walnoten mag geen spoor van afschilfering vertonen.

b) *Kenmerken van de noot*

— Gezond; de producten mogen niet zijn aangetast door rot of de kwaliteit ervan mag niet zo sterk verminderd zijn dat zij niet meer geschikt zijn voor consumptie;

— stevig;

— zuiver, nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen;

— vrij van insecten of mijten, in welk ontwikkelingsstadium dan ook;

— vrij van aantasting door andere plagen;

— niet ranzig en/of niet olieachtig van uiterlijk;

— vrij van schimmels;

— vrij van abnormaal uitwendig vocht;

— vrij van vreemde geur en/of smaak;

— normaal ontwikkeld; de noten mogen niet verschrompeld zijn.

c) Walnoten in de dop moeten voldoende rijp zijn wanneer ze worden geplukt.

De doppen mogen niet leeg zijn.

([1]) Bij vervoer in gesloten verpakkingen moet in het bijzonder aandacht worden geschonken aan de luchtcirculatie in de verpakking en aan het vochtgehalte van het product.

([2]) De gebreken worden in aanhangsel II gedefinieerd.

▼B

Bij „verse” walnoten moet het velletje gemakkelijk van de noot loslaten en moet het tussenschot enigszins bruin geworden zijn.

Bij „droge” walnoten moet het tussenschot droog en breekbaar zijn.

Onverminderd het bepaalde in artikel 2 van Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en de Raad [1], laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 98/72/EG [2], mogen de doppen worden gewassen en gebleekt, mits de toegepaste behandeling de kwaliteit van de noten niet nadelig beïnvloedt.

Walnoten in de dop 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 droge walnoten mag niet hoger zijn dan 12 % voor de hele walnoot en 8 % voor de noot [3].

Het vochtgehalte van verse hele walnoten moet van nature 20 % of meer zijn.

B. **Indeling in klassen**

Walnoten in de dop worden ingedeeld in de drie hieronder omschreven klassen:

i) *Klasse „Extra”*

▼M2

In deze klasse ingedeelde walnoten in de dop moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Zij moeten de specifieke kenmerken van de variëteit of, eventueel, van het mengsel van variëteiten hebben, zoals officieel omschreven door het producerende land [4] en zoals aangegeven op de etikettering.

▼B

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

Walnoten in de dop waarvan de variëteit niet kan worden gegarandeerd of waarvan het mengsel van variëteiten niet is omschreven, kunnen niet in deze klasse worden ingedeeld.

Bovendien mogen alleen walnoten in de dop van de meest recente oogst in deze klasse worden ingedeeld.

ii) *Klasse I*

▼M2

In deze klasse ingedeelde walnoten in de dop moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten de specifieke kenmerken van de variëteit, van het handelstype of van het mengsel van variëteiten hebben, zoals officieel omschreven door het producerende land [4] en zoals aangegeven op de etikettering.

▼B

De walnoten in de dop mogen geringe afwijkingen vertonen, die evenwel het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie ervan in de verpakking niet mogen schaden.

Walnoten in de dop waarvan de variëteit niet kan worden gegarandeerd of waarvan het mengsel van variëteiten niet is omschreven, kunnen niet in deze klasse worden ingedeeld.

iii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren walnoten in de dop die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar die voldoen aan de bovenstaande minimumeisen.

Op voorwaarde dat de producten nog hun essentiële kenmerken wat betreft kwaliteit, houdbaarheid en presentatie vertonen, zijn afwijkingen evenwel toegestaan.

---

[1] PB L 61 van 18.3.1995, blz. 1.

[2] PB L 295 van 4.11.1998, blz. 18.

[3] Het vochtgehalte wordt bepaald volgens de in aanhangsel I bij deze bijlage opgenomen methode.

[4] Een niet-limitatieve lijst van mengsels van bepaalde door het producerende land officieel omschreven variëteiten is in bijlage III opgenomen.

▼B

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Walnoten worden op grootte gesorteerd hetzij naar het interval tussen een minimumdiameter en een maximumdiameter (naar sorteringsschaal), hetzij naar minimumdiameter, gevolgd door de vermelding „en meer" of „en +".

Klasse	Groottesortering naar interval of sorteringsschaal (a)	Groottesortering naar minimumdiameter (a)
Extra, I en II		34 mm en meer
	32 tot 34 mm	32 mm en meer
	30 tot 32 mm	30 mm en meer
	28 tot 30 mm	28 mm en meer
I en II	26 tot 28 mm	26 mm en meer
II	24 tot 26 mm	24 mm en meer

(a) Ter aanvulling van de in deze tabel uiteengezette sorteringsschalen of minimumdiameters mogen, op voorwaarde dat de sortering op het etiket wordt vermeld, andere groottesorteringsbenamingen worden gebruikt.

IV. TOLERANTIES

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

A. **Toleranties in kwaliteit**

Voor walnoten van welke klasse dan ook worden bij de berekening van de toleranties twee halflege walnoten of vier walnoten waaraan een kwart ontbreekt als één lege walnoot geteld.

Toegestane gebreken (a)	Toegestane toleranties (percentage walnoten naar aantal of gewicht dat niet aan de eisen voldoet)		
	Extra	Klasse I	Klasse II
a) Totale tolerantie voor afwijkingen van de dop	7	10	15
b) Totale tolerantie voor afwijkingen van het eetbare gedeelte (b)	8	10	15
waarvan ranzig, verrot of door insecten aangevreten (c)	3	6	8
waarvan beschimmeld	3	4	6

(a) De gebreken worden in aanhangsel II gedefinieerd.
(b) Voor verse walnoten gelden de volgende toleranties ten aanzien van de gebreken van de pit: klasse „Extra" = 8 %; klasse I = 12 %; Klasse II = 15 %.
(c) Levende insecten en andere levende dierlijke parasieten zijn in geen enkele klasse toegestaan.

B. **Minerale onzuiverheden**

Walnoten mogen per kg niet meer dan 1 g niet in zuur oplosbare as bevatten.

▼B

C. **Toleranties in grootte**

Voor alle klassen mag 10 % van het aantal of het gewicht bestaan uit walnoten in de dop die niet beantwoorden aan de vermelde grootteklasse, voorzover:

— de betrokken walnoten in het geval van sortering naar interval voldoen aan de eisen van de onmiddellijk hogere of lagere grootteklasse;

— de betrokken walnoten bij groottesortering naar minimumdiameter voldoen aan de eisen van de onmiddellijk lagere grootteklasse.

V. VOORSCHRIFTEN INZAKE PRESENTATIE

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit walnoten in de dop van dezelfde oorsprong, hetzelfde oogstjaar, dezelfde kwaliteit en dezelfde grootteklasse (voorzover groottesortering vereist is). In iedere verpakkingseenheid die met vermelding van de naam van een variëteit, van een bepaald mengsel van variëteiten of van een handelstype wordt aangeboden, mag maximaal 10 % van het aantal of gewicht bestaan uit walnoten in de dop van andere variëteiten of handelstypen.

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 walnoten in de dop degelijk beschermen.

Het materiaal binnenin de verpakkingseenheid moet nieuw en schoon zijn en van een zodanige kwaliteit dat het product niet uitwendig of inwendig wordt 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 verpakkingseenheden mogen geen vreemde stoffen voorkomen.

C. **Presentatie**

De verpakkingen van één partij moeten hetzelfde gewicht hebben.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

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

A. **Identificatie**

Verpakker en/of verzender: Naam en adres of door een officiële dienst toegekend of erkend identificatiesymbool. Wanneer een code (identificatiesymbool) wordt gebruikt, dient evenwel de vermelding „verpakker en/of verzender” (of een gelijkwaardige afkorting) dicht bij deze code (identificatiesymbool) te worden aangebracht.

B. **Aard van het product**

— „Verse walnoten” of „natte walnoten” (wanneer het om verse walnoten gaat); „walnoten” of „droge walnoten” (wanneer het om droge walnoten gaat).

— Naam van de variëteit of van het omschreven mengsel van variëteiten voor walnoten van klasse „Extra”; naam van de variëteit, van het omschreven mengsel van variëteiten of van het handelstype voor walnoten van klasse I.

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

▼B

C. **Oorsprong van het product**

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

D. **Handelskenmerken**

— Klasse.

— Groottesortering, als volgt uitgedrukt:

  — hetzij door vermelding van de minimum- en de maximumdiameter;

  — hetzij door vermelding van de minimumdiameter, gevolgd door de vermelding „en meer” of „en +”.

— Groottesorteringsbenaming (facultatief).

— Oogstjaar (verplicht voor klasse „Extra” en klasse I, facultatief voor klasse II).

— Nettogewicht.

— Verpakkingsdatum (verplicht voor verse walnoten en facultatief voor droge walnoten).

— Datum van minimale houdbaarheid (facultatief); voor verse walnoten de vermelding „snel verbruiken, bij voorkeur gekoeld bewaren” of de vermelding „zeer beperkt houdbaar, bij voorkeur gekoeld bewaren”.

E. **Officieel controlemerk** (facultatief)

▼B

AANHANGSEL I

BEPALING VAN HET VOCHTGEHALTE

METHODE I — LABORATORIUMMETHODE

1. **Beginsel**

Bepaling van het vochtgehalte van de droge noten 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 1 mg.

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 goed werkende hygroscopische stof (bijvoorbeeld calciumchloride) en een metalen plaat waarop de schaaltjes snel kunnen afkoelen.

3. **Bereiding van het monster**

In voorkomend geval de walnoten van het monster doppen en de pitten 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 het deksel op het schaaltje plaatsen en het geheel wegen (M_1), dit zo snel mogelijk.

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 zonder deksel tot op 0,01 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 gemidelde 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

DEFINITIE VAN DE GEBREKEN VAN WALNOTEN IN DE DOP

A. **Gebreken van de dop**

Gebreken waardoor het uiterlijk van de noot wordt aangetast zoals:

— afwijkende kleur: vlekken of abnormale kleur over 20 % van het oppervlak van de dop, met een bruine, roodbruine, grijze of andere tint die duidelijk verschilt van de kleur van de rest van de dop of van de meeste notendoppen van de partij;

— vuil, aanklevende aarde over meer dan 5 % van het oppervlak van de dop;

— aanklevende bolster over meer dan 10 % van het oppervlak van de dop;

— sporen van het ontbolsteren: duidelijke littekens op de dop die het gevolg zijn van het mechanisch verwijderen van de bolster.

B. **Gebreken van het eetbare deel (de pit)**

Gebreken waardoor het uiterlijk van de pit wordt aangetast zoals vlekken of verkleurde gedeelten: kleurafwijking over meer dan een kwart van de pit, met een duidelijk verschil in kleur ten opzichte van de rest van de pit.

Verschrompelde pit:	erg verdroogde, verschrompelde en verharde pit.
Onrijpe verse noten:	onvoldoende vaste pit waarvan het vliesje niet gemakkelijk loslaat en/of waarvan het tussenschot in de noot nog niet bruin begint te worden.
Ranzigheid:	oxidatie van de lipiden of productie van vrije vetzuren waardoor een onaangename smaak ontstaat.
Lege noten:	noten waarvan de pit niet tot ontwikkeling is gekomen.

C. **Gebreken van zowel de dop als de pit**

Schimmels:	met het blote oog waarneembare schimmeldraden.
Rot:	aanzienlijke ontbinding door inwerking van micro-organismen.
Sporen van aantasting door insecten:	zichtbare beschadiging door insecten of andere dierlijke parasieten, of aanwezigheid van dode insecten of resten van insecten.
Vreemde stoffen:	elk voorwerp of elke stof dat/die normaliter niet bij het product hoort.
Minerale onzuiverheden:	niet in zuur oplosbare as.
Vreemde geur of smaak:	geur of smaak die niet eigen is aan het product.

▼**M2**

AANHANGSEL III

NIET-LIMITATIEVE LIJST VAN MENGSELS VAN BEPAALDE DOOR HET PRODUCERENDE LAND OFFICIEEL OMSCHREVEN VARIËTEITEN IN DE ZIN VAN TITEL II, ONDERDEEL B, PUNTEN i) EN ii), VAN DE BIJLAGE

1. **„Noix de Grenoble”**

   — Voor droge en verse noten, mengsel van de volgende variëteiten: Franquette, Mayette, Parisienne.

2. **„Noix du Périgord”**

   — Voor droge noten, mengsel van de volgende variëteiten: Marbot, Franquette, Corne;

   — Voor verse noten, mengsel van de volgende variëteiten: Marbot, Franquette.

3. **„California walnuts”**

   — Voor droge noten, mengsel van de volgende variëteiten: 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.