Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

►**B**

VERORDNUNG (EG) Nr. 175/2001 DER KOMMISSION

vom 26. Januar 2001

zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Walnüsse in der Schale

(ABl. L 26 vom 27.1.2001, S. 24)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Verordnung (EG) Nr. 46/2003 der Kommission vom 10. Januar 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

VERORDNUNG (EG) Nr. 175/2001 DER KOMMISSION

vom 26. Januar 2001

zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Walnüsse in der Schale

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 2200/96 des Rates vom 28. Oktober 1996 über die gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse ([1]), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2826/2000 ([2]), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Walnüsse sind im Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 als eines der Erzeugnisse aufgeführt, für die Normen festzulegen sind. Aus Gründen der Transparenz auf dem Weltmarkt empfiehlt es sich hierbei, die von der Arbeitsgruppe für die Normung verderblicher Erzeugnisse und die Qualitätsentwicklung der Wirtschaftskommission für Europa der Vereinten Nationen (UN/ECE) empfohlene Norm für Walnüsse in der Schale zu berücksichtigen.

(2) Die Anwendung dieser Norm hat zum Zweck, Erzeugnisse unzureichender Qualität vom Markt fernzuhalten, die Erzeugung auf die Anforderungen der Verbraucher auszurichten, den Handel auf der Grundlage eines lauteren Wettbewerbs zu fördern und so zu einer Verbesserung der Rentabilität der Erzeugung beizutragen. Daher gilt die Norm für alle Vermarktungsstufen.

(3) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für frisches Obst und Gemüse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Vermarktungsnorm für Walnüsse in der Schale des KN-Codes 0802 31 00 ist im Anhang festgelegt.

Diese Norm gilt auf allen Vermarktungsstufen unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 2200/96.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am dritten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab 1. September 2001.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

([1]) ABl. L 297 vom 21.11.1996, S. 1.
([2]) ABl. L 328 vom 23.12.2000, S. 2.

▼B

ANHANG

NORM FÜR WALNÜSSE IN DER SCHALE

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Walnüsse in der Schale, ohne die grüne Außenschale, der aus Juglans regia L. hervorgegangenen Anbausorten, zur Lieferung an den Verbraucher. Walnüsse für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

Als „frische Walnüsse“ oder „Schälnüsse“ werden Walnüsse bezeichnet, die unmittelbar nach der Ernte vermarktet werden und sich nicht zur langen Aufbewahrung eignen, deren grüne Außenschale entfernt wurde und die keiner Behandlung zur Änderung ihres natürlichen Feuchtigkeitsgehalts unterzogen wurden.

Als „getrocknete Walnüsse“ werden Walnüsse bezeichnet, die unter normalen Lagerungsbedingungen über einen langen Zeitrauin aufbewahrt werden können ([1]).

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die die Walnüsse in der Schale nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

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

i) In allen Klassen müssen die Walnüsse in der Schale vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

a) *Eigenschaften der Schale*

— ganz; leichte oberflächliche Fehler gelten nicht als Mängel; teilweise geöffnete Walnüsse gelten als ganz, wenn der Kern physisch geschützt ist;
— gesund; frei von Mängeln, die die natürliche Haltbarkeit der Früchte beeinträchtigen können;
— frei von Schäden durch Schädlinge;
— sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen;
— trocken; frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;
— frei von Resten der grünen Außenschale.

Die Schalen der getrockneten Walnüsse dürfen keine Spuren des Schälens aufweisen.

b) *Eigenschaften des Kerns:*

— gesund, ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen;
— fest;
— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen;
— frei von Insekten oder Milben in jeglichem Entwicklungstadium;
— frei von Schäden durch Schädlinge;
— frei von Ranzigkeit und/oder öligem Aussehen;.
— frei von Schimmel;
— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;
— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack;
— normal entwickelt; ausgeschlossen sind geschrumpfte Kerne.

c) Die Walnüsse in der Schale müssen bei der Ernte ein ausreichendes Reifestadium erreicht haben.

Die Walnüsse dürfen nicht leer sein.

Bei „frischen Walnüssen“, muss sich die Haut des Kerns leicht entfernen lassen und die innere Trennwand muss eine beginnende Bräunung aufweisen.

([1]) Beim Transport in geschlossenen Verpackungen ist besonders auf den Luftaustausch in der Verpackung und auf den Feuchtigkeitsgehalts des Erzeugnisses zu achten.
([2]) Die Mängel sind in Anlage 2 definiert.

▼B

Bei „getrockneten Walnüssen“ muss die innere Trennwand trocken und spröde sein.

Unbeschadet der Bestimmungen des Artikels 2 der Richtlinie 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]), zuletzt geändert durch die Richtlinie 98/72/EG ([2]), dürfen die Schalen gewaschen und gebleicht werden, sofern die Behandlung die Qualität der Kerne nicht beeinträchtigt.

Der Zustand der Walnüsse in der Schale muss so sein, dass sie:

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

ii) Feuchtigkeitsgehalt

Bei getrockneten Walnüssen darf der Feuchtigkeitsgehalt der ganzen Nuss höchstens 12 % und der des Kerns höchstens 8 % betragen ([3]).

Der natürliche Feuchtigkeitsgehalt von ganzen frischen Walnüssen beträgt mindestens 20 %.

B. **Klasseneinteilung**

Walnüsse in der Schale werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Walnüsse in der Schale dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte oder gegebenenfalls einer Mischung bestimmter Sorten aufweisen, die vom Erzeugerland offiziell festgelegt und in der Kennzeichnung ausgewiesen ist.

Sie dürfen praktisch keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

Walnüsse in der Schale, deren Sorte nicht garantiert werden kann oder deren Mischung nicht festgelegt ist, dürfen nicht in diese Klasse eingestuft werden.

Darüber hinaus dürfen in diese Klasse nur Walnüsse in der Schale der letzten Ernte eingestuft werden.

ii) *Klasse I*

Walnüsse in der Schale dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte, eines Handelstyps oder einer Mischung bestimmter Sorten aufweisen, welche vom Erzeugerland offiziell festgelegt und bei der Kennzeichnung ausgewiesen ist.

Leichte Fehler sind zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

Walnüsse in der Schale, deren Sorte nicht garantiert werden kann oder deren Mischung nicht festgelegt ist, dürfen nicht in diese Klasse eingestuft werden.

iii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören Walnüsse in der Schale, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Fehler sind zulässig, sofern die Walnüsse in der Schale ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbatkeit und Aufmachung behalten.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt durch die Angabe der Spanne zwischen Mindest- und Höchstdurchmesser (Sortierung) oder durch die Angabe des Mindestdurchmessers mit dem Zusatz „und mehr“ oder „und +“ (Siebung)

([1]) ABl. L 61 vom 18.3.1995, S. 1.
([2]) ABl. L 295 vom 4.11.1998, S. 18.
([3]) Der Feuchtigkeitsgehalt wird mit Hilfe der in der Anlage I beschriebenen Methode bestimmt.

▼B

Klasse	Sortierung (a)	Siebung (a)
Extra, I und II		34 mm und mehr
	32 bis 34 mm	32 mm und mehr
	30 bis 32 mm	30 mm und mehr
	28 bis 30 mm	28 mm und mehr
I und II	26 bis 28 mm	26 mm und mehr
II	24 bis 26 mm	24 mm und mehr

(a) Vorausgesetzt, dass die Größe ebenfalls in der Kennzeichnung angegeben ist, können zusätzlich zur Tabelle für die Sortierung und Siebung wahlfrei andere Größenbezeichnungen verwendet werden.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. **Gütetoleranzen**

Bei der Berechnung der Toleranzen zählen in allen Klassen zwei zur Hälfte leere Walnüsse oder vier zu einem Viertel leere Walnüsse als eine leere Walnuss.

Zulässige Mängel (a)	Zulässige Toleranzen (Prozentsatz mangelhafter Früchte nach Anzahl oder Gewicht)		
	Extra	Klasse I	Klasse II
a) Gesamttoleranz für Mängel der Schale	7	10	15
b) Gesamttoleranz für Mängel des essbaren Teils (b)	8	10	15
davon ranzige, verdorbene oder durch Insekten beschädigte Walnüsse (c)	3	6	8
davon schimmlige Walnüsse	3	4	6

(a) Die Mängel sind in Anlage II definiert.
(b) Bei den frischen Walnüssen gelten bezüglich der Mängel der Kerne folgende Toleranzen: Klasse Extra: 8 %; Klasse I: 12 %; Klasse II: 15 %
(c) Lebende Insekten oder andere tierische Schädlinge sind in keiner Klasse zulässig.

B. **Mineralische Verunreinigungen**

Der Gehalt an nicht säurelöslicher Asche darf 1 g/kg nicht überschreiten.

C. **Größentoleranzen**

In allen Klassen sind nach Anzahl oder Gewicht höchstens 10 % Walnüsse in der Schale zugelassen, die nicht der angegebenen Größe entsprechen, sofern:

— die Nüsse der nächsthöheren oder -niedrigeren Größe zuzuordnen sind, wenn die Größe als Spanne zwische Mindest- und Höchstdurchmesser angegeben wird (Sortierung);.

— die Nüsse der nächstniedrigeren Größe zuzuordnen sind, wenn die Größe als Mindestdurchmesser mit dem Zusatz „und mehr“ oder „und +“ angegeben wird (Siebung).

▼B

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Walnüsse in der Schale gleichen Ursprungs, gleichen Erntejahres, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen. Ein Packstück, das mit einer bestimmten Sorte, einer bestimmten Mischung von Sorten oder einem Handelstyp gekennzeichnet ist, darf nach Anzahl oder Gewicht höchstens 10 % Walnüsse in der Schale anderer Sorten oder Handelstypen enthalten.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

▼M1

Abweichend von den vorstehenden Bestimmungen können die unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 48/2003 der Kommission ([1]) in Verkaufsverpackungen mit einem Nettogewicht von weniger als drei Kilogramm mit frischem Obst und Gemüse anderer Sorten gemischt werden.

▼B

B. **Verpackung**

Die Walnüsse in der Schale müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Vervvendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

C. **Aufmachung**

Die Packstücke einer Partie müssen von einheitlichem Gewicht sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. **Identifizierung**

Packer und/oder Absender: Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung. Falls jedoch eine kodierte Bezeichnung verwendet wird, muss die Angabe „Packer und/oder Absender“ (oder eine entsprechende Abkürzung) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein.

B. **Art des Erzeugnisses**

— „Frische Walnüsse“ oder „Schälnüsse“ (wenn es sich um frische Walnüsse handelt); „Walnüsse“ oder „getrocknete Walnüsse“ (wenn es sich um getrocknete Walnüsse handelt).

— Name der Sorte oder der festgelegten Mischung fiir die Klasse Extra; Name der Sorte, der festgelegten Mischung oder des Handelstyps für die Klasse I.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale.**

— Klasse;

— Größe, ausgedrückt entweder durch:.

— den Mindest- und den Höchstdurchmesser oder

([1]) ABl. L 7 vom 11.1.2003, S. 65.

▼B

— den Mindestdurchmesser mit dem Zusatz „und mehr“ oder „und +“;

— Größenbezeichnung (wahlfrei);

— Erntejahr (zwingend vorgeschrieben für die Klassen Extra und I, wahlfrei für die Klasse II);

— Nettogewicht;

— Verpackungsdatum (zwingend vorgeschrieben für frische Walnüsse und wahlfrei für getrocknete Walnüsse;

— Mindesthaltbarkeitsdatum (wahlfrei); für frische Walnüsse der Hinweis „Zum baldigen Verzehr bestimmt, vorzugsweise kühl lagern“ oder der Hinweis „Von begrenzter Haltbarkeit, vorzugsweise kühl lagern“.

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)

▼B

ANLAGE I

BESTIMMUNG DES FEUCHTIGKEITSGEHALTS

METHODE I — LABORMETHODE

1 **Prinzip**

Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts von getrockneten Früchten durch Verlust an Masse nach sechsstündiger trocknung bei 103 ºC (± 2 ºC) im temperaturgeregelten Trockenschrank bei Normaldruck.

2 **Geräte**

2.1 Mörser aus Keramik mit geeignetem Pistill oder einem für Lebensmittel geeigneten Hackmesser.

2.2 Präzisionswaage mit einer Ablesegenauigkeit von 1 mg.

2.3 Zylindrische Glas- oder Metallgefäße mit flachem Boden, mit einem Durchmesser von 12 cm und einer Tiefe von 5 cm sowie gut schließendem Deckel.

2.4 Elektrisch beheizter, temperaturgeregelter Trockenschrank mit guter natürlicher Belüftung, eingestellt auf eine konstante Temperatur von 103 ºC (± 2 ºC).

2.5 Exsikkator mit wirksamen Trockenmittel (zum Beispiel Kalziumchlorid), ausgestattet mit einer Metallplatte zum schnellen Abkühlen der Gefäße.

3 **Vorbereitung der Probe**

Die Probe gegebenenfalls schälen und die Kerne im Mörser zerstoßen — oder fein hacken — bis man Stücke mit einem Durchmesser von 2-4 mm erhält.

4 **Teilprobe und Bestimmung**

4.1 Die Gefäße und ihre Deckel werden im Trockenschrank mindestens zwei Stunden lang getrocknet und danach in den Exsikkator gestellt. Die Gefäße und Deckel auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

4.2 Die Bestimmung wird an vier Teilproben von jeweils etwa 50 g durchgeführt.

4.3. Das Gefäß mit Deckel wird auf 0,001 g genau gewogen (M_0).

4.4 Etwa 50 g des Probenmaterials werden auf 0,001 g genau in ein Gefäß eingewogen und auf dem Boden des Gefäßes verteilt. Das Gefäß wird schnell mit dem Deckel verschlossen und das Ganze wird gewogen (M_1). Diese Vorgänge sind so schnell wie möglich auszuführen.

4.5 Die offenen Gefäße und ihre Deckel werden Seite an Seite in den Trockenschrank gestellt. Den Trockenschrank schließen und sechs Stunden lang trocknen lassen. Den Trockenschrank öffnen, schnell die Gefäße mit den dazugehörigen Deckeln verschließen und diese dann zum Abkühlen in den Exsikkator setzen. Nach Abkühlung auf Raumtemperatur wird das geschlossene Gefäß auf 0,01 g genau gewogen (M_2).

4.6 Der Feuchtigkeitsgehalt der Probe, ausgedrückt als Prozentsatz der Masse, wird nach folgender Formel berechnet:

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

4.7 Den ermittelten Durchschnittswert für die vier Teilproben festhalten.

METHODE II — SCHNELLMETHODE

1 **Prinzip**

Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts mit einem Messgerät zur Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit. Das Messgerät muss mit Hilfe der Labormethode kalibriert sein.

▼B

2 **Geräte**

2.1 Mörser aus Keramik mit geeignetem Pistill oder einem für Lebensmittel geeigneten Hackmesser.

2.2 Messgerät zur Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit.

3. **Bestimmung**

3.1 Das Glas wird mit dem zu analysierenden Erzeugnis, das zuvor im Mörser zerstoßen wurde, gefüllt und die Presse wird solange angezogen, bis ein konstanter Druck erreicht wird.

3.2 Die Werte werden auf der Skala abgelesen.

3.3 Nach jeder Bestimmung wird das Glas mit Hilfe eines Spatels, eines Pinsels mit harten Borsten, einer Papierserviette oder mit Druckluft sorgfältig gereinigt.

▼B

ANLAGE II

DEFINITION DER MÄNGEL BEI WALNÜSSEN IN DER SCHALE

A. **Mängel der Schale**

Mängel, die das Aussehen beeinträchtigen, wie:

— Farbveränderungen: Flecken oder anomale Färbung auf 20 % der Schalenoberfläche, von brauner, rötlich brauner, grauer oder einer anderen Farbe, die in deutlichem Kontrast zur Färbung der restlichen Schale bzw. der meisten Schalen in der Partie steht;

— Schmutz, anhaftende Erde auf mehr als 5 % der Schalenoberfläche;

— anhaftende grüne Außenschale auf mehr als 10 % der Schalenoberfläche;

— Beschädigungen durch das Schälen: deutliche Spuren auf der Schale, die durch das mechanische Entfernen der Außenschale hervorgerufen wurden.

B. **Mängel des essbaren Teils (Kern)**

Mängel, die das Aussehen des Kerns beeinträchtigen, wie Flecken oder verfärbte Stellen: Farbveränderung, die mehr als ein Viertel des Kerns betrifft und in deutlichem Kontrast zur Färbung des restlichen Kerns steht.

Geschrumpfte Kerne:	stark vertrocknete, geschrumpfte und verhärtete Kerne.
Reifemängel bei frischen Walnüssen:	nicht ausreichend feste Kerne, deren Haut sich nicht leicht entfernen lässt und/oder deren innere Trennwand noch keine beginnende Bräunung aufweist.
Ranzigkeit:	Oxidation von Lipiden oder Bildung freier Fettsäuren, die einen unangenehmen Geschmack verursachen.
Leere Walnüsse:	Walnüsse, deren Kern nicht entwickelt ist.

C. **Mängel der Schale und des Kerns**

Schimmel:	Mit dem bloßen Auge sichtbare Schimmelhyphen.
Fäulnis:	Erhebliche Zersetzung durch Einwirken von Mikroorganismen.
Spuren von Schäden durch Insekten:	Sichtbare durch Insekten oder andere tierische Schädlinge verursachte Schäden oder das Vorhandensein von toten Insekten oder Insektenresten.
Fremdstoffe:	Normalerweise nicht zum Erzeugnis gehörender Bestandteil bzw. gehörendes Material.
Mineralische Verunreinigungen:	nicht säurelösliche Asche.
Fremder Geruch oder Geschmack:	Jeder für das Erzeugnis nicht typische Geruch oder Geschmack.