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

►**B**

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 1284/2002
af 15. juli 2002
om handelsnormer for hasselnødder med skal

(EFT L 187 af 16.7.2002, s. 14)

Ændret ved:

		Tidende		
		nr.	side	dato
►**M1**	Kommissionens forordning (EF) nr. 46/2003 af 10. januar 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 1284/2002

af 15. juli 2002

om handelsnormer for hasselnødder 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. 545/2002 ([2]), særlig artikel 2, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Hasselnødder med skal findes i bilag I til forordning (EF) nr. 2200/96 blandt de produkter, der skal vedtages normer for. For at opnå gennemskuelighed på verdensmarkedet bør der i denne forbindelse tages hensyn til de normer, som anbefales for hasselnødder med skal af Arbejdsgruppen vedrørende Normer for Letfordærvelige Produkter og Kvalitetsforbedring under De Forenede Nationers Økonomiske Kommission for Europa (ECE/FN).

(2) Vedtagelsen af sådanne normer skal fjerne produkter af utilfredsstillende kvalitet fra markedet, tilpasse produktionen til forbrugernes krav og lette handelsforbindelserne på grundlag af loyal konkurrence for således at forbedre produktionens rentabilitet. Derfor bør normerne gælde i alle afsætningsled.

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

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Handelsnormerne for hasselnødder med skal henhørende under KN-kode 0802 21 00 og KN-kode ex 0813 50 er anført i bilaget.

Normerne gælder i alle afsætningsled på betingelserne i forordning (EF) nr. 2200/96.

Artikel 2

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

Den anvendes fra den 1. januar 2003.

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 84 af 28.3.2002, s. 1.

▼B

BILAG

NORMER FOR HASSELNØDDER MED SKAL

I. DEFINITION

Normerne gælder for hasselnødder med skal og uden has af sorter (cultivarer) af arten *Corylus avellana* L. og *Corylus maxima* Mill. og hybrider heraf, der er bestemt til levering til forbrugerne; de omfatter ikke hasselnødder til industriel forarbejdning.

II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

Normerne fastsætter de kvalitetskrav, som hasselnødder med skal skal opfylde efter klargøring og emballering.

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

i) Generelt for klasserne gælder under hensyn til tolerancer og særlige bestemmelser for de enkelte klasser, at hasselnødder med skal skal opfylde følgende krav:

a) Krav til skallen

— velformet; skallen må ikke være tydeligt deform
— hel; små overfladefejl betragtes ikke som fejl
— sund; fri for fejl, der kan forringe frugtens naturlige holdbarhed
— fri for angreb af skadegørere
— ren; praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer
— tør; fri for unormal ydre fugt
— fri for vedhængende has (kun i alt 5 % af den samlede overflade af skallerne må være dækket af vedhængende has).

b) Krav til frøene

— hele; små overfladefejl betragtes ikke som fejl
— sunde; frø, der er angrebet af råd eller er forringede i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes
— tilstrækkeligt udviklede; indskrumpne eller udtørrede frugter udelukkes
— rene, praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer
— fri for levende eller døde insekter uanset udviklingsstadium
— fri for angreb af skadegørere
— fri for skimmeltråde, som er synlige for det blotte øje
— fri for harskning
— fri for unormal ydre fugtighed
— fri for fremmed lugt og/eller smag
— fri for pletter (herunder sortfarvning) eller forringelser, der gør frugten uegnet til konsum ([2]).

Hasselnødder med skal skal være fuldstændigt modne, når de høstes.

Hasselnødder må ikke være tomme.

Hasselnøddernes tilstand skal være således, at de kan:

— tåle transport og håndtering, og
— ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

ii) Vandindhold:

Vandindholdet i hasselnødder med skal må ikke overstige 12 % for nødden som helhed og 7 % for frøet ([3]).

B. **Klasseinddeling**

Hasselnødder med skal inddeles i følgende tre klasser:

i) Klasse »Ekstra«

([1]) Definitionen af fejl findes i tillæg II til dette bilag.
([2]) Tilstedeværelsen af hasselnødder med en brun eller mørkebrun kerne, der normalt er ledsaget af en let adskillelse af kimbladene, og som ikke medfører en ændring i hasselnøddernes lugt eller smag, anses ikke for en fejl.
([3]) Vandindholdet bestemmes ved hjælp af en af de metoder, der er anført i tillæg I til dette bilag.

▼B

Hasselnødder med skal i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal have sortens og/eller handelstypens kendetegn ([1]).

De må ikke have fejl, bortset fra meget lette overfladefejl, som ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden eller præsentationen i emballagen.

ii) Klasse I

Hasselnødder med skal i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal have sortens og/eller handelstypens kendetegn ([1]).

Små fejl kan tillades, hvis de ikke forringer helhedsindtrykket, kvaliteten, holdbarheden og præsentationen i emballagen.

iii) Klasse II

Denne klasse omfatter hasselnødder med skal, der ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder ovennævnte mindstekrav.

Fejl kan tillades, hvis hasselnødderne bibeholder deres væsentlige kendetegn, når det gælder kvalitet, holdbarhed og præsentation.

III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING

Størrelsen defineres som den største diameter i tværsnit. Den udtrykkes enten som et interval mellem den største og den mindste størrelse eller ved angivelse af den mindste størrelse efterfulgt af udtrykket »og derover« eller den største størrelse efterfulgt af udtrykket »og derunder«. Størrelsessortering er obligatorisk for produkter i klasse »Ekstra« og I, men valgfri for produkter i klasse II.

Der opstilles følgende størrelseskategorier:

Størrelsessortering (interval) ([a])	Størrelsessortering (min./maks.) ([a])
22 mm og derover	22 mm og derover (eller derunder)
20-22 mm	20 mm og derover (eller derunder)
18-20 mm	18 mm og derover (eller derunder)
16-18 mm	16 mm og derover (eller derunder)
14-16 mm	14 mm og derover (eller derunder)
12-14 mm	

([a]) Der kan valgfrit — som et supplement til denne størrelsestabel — anvendes størrelsesbetegnelser for alle størrelser, herunder større størrelser, forudsat at størrelsen i millimeter også anføres i mærkningen.

Kun hasselnødder med skal med en diameter på 16 mm eller derover kan medtages i klasse »ekstra« og i klasse I kun dem med en diameter på 14 mm eller derover. For produkter, der præsenteres for den endelige forbruger som »min./maks.-sorterede«, må udtrykket »og derunder« ikke anvendes.

IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

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

([1]) Handelstype betyder, at hasselnødderne i hver emballage er af samme ensartede type og udseende og/eller er en del af en samling sorter, der er officielt defineret af producentlandet som hørende sammen.

▼B

A. **Kvalitetstolerancer**

Tilladte fejl	Tilladte tolerancer (procentdel frugt med fejl beregnet efter antal eller vægt af frugt med fejl)		
	»Ekstra«	Klasse I	Klasse II
a) Samlet tilladt tolerance for fejl ved skallen (beregnet på basis af den samlede vægt af frugterne i skal)	3	5	7
b) Samledte tilladte tolerancer for fejl ved frøet (beregnet på basis af frøets vægt)	5	8 ([a])	12 ([a])
herunder tolerancer for frø med skimmelsvamp, råd, harskning ([b]) eller spor af insektangreb ([c]) (beregnet på basis af frøets vægt)	3	5	6
c) Fremmedlegemer (beregnet på basis af den samlede vægt af frugterne i skal)	0,25	0,25	0,25
d) Tomme skaller (beregnet på basis af antal)	4	6	8

([a]) Ved beregning af disse procentdele betragtes en let misdannelse af frøet ikke som en fejl.
([b]) At frøet har olieret udseende er ikke nødvendigvis tegn på harskning.
([c]) Der må ikke i nogen af klasserne være levende insekter eller animalske skadegørere.

I klasse »Ekstra« og I må der i antal eller vægt højst være 12 % hasselnødder med skal af anden sort eller handelstype. Disse tolerancer gælder også for klasse II, hvis sorten eller handelstypen er anført.

B. **Mineralske urenheder**

Der må pr. kg højst være 1 g syreuopløselig aske.

C. **Størrelsestolerancer**

For alle kvalitetsklasser tillades i antal eller vægt højst 10 % hasselnødder med skal, som ikke opfylder størrelseskravene, såfremt:

— disse hasselnødder er i overensstemmelse med størrelsen umiddelbart over eller under, når størrelsen er angivet ved et interval mellem en mindste diameter og en største diameter (interval-størrelsessortering)

— disse hasselnødder er i overensstemmelse med størrelsen umiddelbart under, når størrelsen er angivet ved en mindste diameter efterfulgt af betegnelsen »og derover«, »og +« eller »+« (min./maks.-størrelsessortering)

— disse hasselnødder er i overensstemmelse med størrelsen umiddelbart over, når størrelsen er angivet ved en største diameter efterfulgt af betegnelsen »og derunder« eller »og –« (min./maks.-størrelsessortering).

V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

A. **Ensartethed**

Indholdet af hver pakning skal være ensartet og må kun bestå af hasselnødder af samme oprindelse, kvalitet, sort eller handelstype og størrelse (når de er sorteret efter størrelse).

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**

Hasselnødder med skal skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.

Materialerne, der anvendes indvendigt i pakningen, skal være nye, rene og af en kvalitet, der ikke fremkalder ydre eller indre forringelser af produkterne. Anvendelse af materialer, herunder papir eller klistermærker, 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**

Hasselnøddekerner skal præsenteres i sække/poser eller i solide pakninger.

VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

Hver emballage skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver som er letlæselige, 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. Anvendes der en kode (mærke), skal angivelsen »pakker« og/eller »afsender« (eller tilsvarende forkortelser) dog anføres i umiddelbar sammenhæng med koden (mærket).

B. **Produktets art**

— »Hasselnødder med skal«, hvis indholdet ikke er synligt udefra.
— Sortens eller handelstypens navn for klasse »Ekstra« og I (valgfrit for klasse II).

C. **Produktets oprindelse**

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

D. **Handelsmæssige oplysninger**

— klasse
— størrelse udtrykt ved
  — mindste og største diameter (interval-størrelsessortering), eller
  — mindste diameter efterfulgt af udtrykket »og derover«, »og +« eller »+« eller største diameter efterfulgt af udtrykket »og derunder« eller »og –« (min./maks.-størrelsessortering)
— størrelsens navn (valgfrit)
— bedst inden, efterfulgt af en dato (valgfrit)
— nettovægt
— høstår (valgfrit).

E. **Officielt kontrolmærke (**valgfrit**)**

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

▼B

Tillæg I

BESTEMMELSE AF VANDINDHOLDET

METODE I — LABORATORIEMETODE

1. **Princip**

Bestemmelse af vandindholdet i hasselnødder med skal 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. Ekssikator 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 den 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 ekssikatoren. Beholdere og låg afkøles til omgivelsestemperatur.

4.2. Prøven udføres på fire delprøver a 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 ekssikatoren til afkøling. Efter afkøling til omgivelsestemperatur vejes den stadig lukkede beholder med en nøjagtighed på 0,001 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 trykluft.

▼B

Tillæg II

HASSELNØDDER MED SKAL: DEFINITION AF UDTRYK OG FEJL

— *Krakeleret eller revnet skal:*

Enhver åben og synlig revne, som er længere end en fjerdedel af skallens omkreds.

— *Fejl ved skallen:*

Alle fejl, som berører skallen, men ikke frøet.

— *Tør:*

Skallen er fri for ydre fugt, og skallen og frøet har tilsammen et vandindhold på under 12 %.

— *Tom:*

Betyder, at skallen ikke indeholder noget frø.

— *Fremmedlegemer:*

Alle bestanddele, som ikke er en del af produktet.

— *Insektangreb:*

Synlige skader forårsaget af insekter eller skadedyr eller forekomst af døde insekter eller rester af dem.

— *Hel:*

Skallen er ikke gået i stykker, revnet eller mekanisk beskadiget; en lille revne betragtes ikke som en fejl, hvis frøet stadig er beskyttet.

— *Svampeangreb:*

Svampehyfer, som er synlige for det blotte øje uden på eller inden i frøet.

— *Harskning:*

Iltning af fedtet eller af frie fedtsyrer, som medfører en harsk smag. At frøet har et olieret udseende betyder ikke nødvendigvis, at det er harskt.

— *Råd/fordærv:*

Omfattende mikrobiologisk nedbrydning.

— *Udtørret:*

Rynker på over 50 % af frøets brune hinde; forekommer ofte i perioder, hvor udbyttet er stort, eller som følge af tørke eller gødningsmangel, eller er en arvelig egenskab.

— *Indskrumpet:*

Frøet er fast men uudviklet, da det efter befrugtningen har gennemgået en hurtig kerneudviking under høje temperaturer.

— *Velformede:*

Betyder, at skallen ikke er fysisk deform, og at den har form, som svarer til sortens eller handelstypens egenskaber.