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

►**B**

# VERORDNUNG (EG) Nr. 1284/2002 DER KOMMISSION

## vom 15. Juli 2002

## zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Haselnüsse in der Schale

(ABl. L 187 vom 16.7.2002, S. 14)

Geändert durch:

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

Berichtigt durch:

►**C1** Berichtigung, ABl. L 49 vom 22.2.2003, S. 23 (1284/2002)

▼B

# VERORDNUNG (EG) Nr. 1284/2002 DER KOMMISSION

**vom 15. Juli 2002**

**zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Haselnüsse 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. 545/2002 der Kommission ([2]), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Haselnüsse in der Schale 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 Haselnüsse in der Schale zu berücksichtigen.

(2) Die Anwendung dieser Norm hat den Zweck, eine Marktbelieferung mit Erzeugnissen minderer Qualität zu verhindern, 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 sollte die Norm auf allen Vermarktungsstufen gelten.

(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 Haselnüsse in der Schale der KN-Codes 0802 21 00 und ex 0813 50 ist im Anhang festgelegt.

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

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am 20. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab 1. Januar 2003.

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 84 vom 28.3.2002, S. 1.

▼B

*ANHANG*

## NORM FÜR HASELNÜSSE IN DER SCHALE

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Die Norm gilt für Haselnüsse in der Schale, ohne Hüllblätter oder Fruchtbecher, der aus Corylus avellana L. und Corylus maxima Mill. und ihren Kreuzungen hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung an den Verbraucher. Haselnüsse für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

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

i) In allen Klassen müssen die Haselnüsse in der Schale vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgende Eigenschaften aufweisen:

a) Eigenschaften der Schale

— gut geformt; die Schale darf keine merklichen Missbildungen aufweisen;

— ganz; leichte oberflächliche Fehler gelten nicht als Mängel;

— gesund; frei von Mängeln, die die natürliche Haltbarkeit der Frucht beeinträchtigen können;

— frei von Schäden durch Schädlinge;

— sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen;

— trocken; frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;

— frei von anhaftenden Hüllblättern (auf insgesamt nicht mehr als 5 % der Oberfläche der einzelnen der Schale dürfen anhaftende Hüllblätter vorhanden sein).

b) Eigenschaften des Kerns

— ganz; leichte oberflächliche Fehler gelten nicht als Mängel;

— gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen;

— ausreichend entwickelt; ausgeschlossen sind geschrumpfte oder runzelige Kerne;

— sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen;

— frei von lebenden oder toten Insekten in jeglichen Entwicklungsstadiums;

— frei von Schäden durch Schädlinge;

— frei von mit dem bloßen erkennbaren Auge erkennbaren Schimmelhyphen;

— frei von Ranzigkeit;

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack;

— frei von Flecken (einschließlich einer schwarzen Verfärbung) oder Veränderungen, die die Frucht zum Verzehr ungeeignet machen ([2]).

Die Haselnüsse in der Schale müssen in völlig reifem Zustand geerntet werden.

Die Haselnüsse in der Schale dürfen nicht leer sein.

Der Zustand der Haselnüsse in der Schale muss so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

([1]) Die Mängel sind in Anlage II definiert.

([2]) Das Vorkommen von Kernen mit braunem oder dunkelbraunem Inneren, im Allgemeinen begleitet von einer leichten Ablösung der Keimblätter, jedoch ohne Veränderung des Geruchs oder Geschmacks der Kerne, gilt nicht als Mangel.

▼B

ii) Feuchtigkeitsgehalt

Bei Haselnüssen in der Schale darf der Feuchtigkeitsgehalt der ganzen Haselnuss höchstens 12 % und der des Kerns höchstens 7 % ([1]) betragen.

B. **Klasseneinteilung**

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

i) Klasse Extra

Haselnüsse in der Schale dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen ([2]).

Sie dürfen 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.

ii) Klasse I

Haselnüsse in der Schale dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Art und/oder des Handelstyps aufweisen ([2]).

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

iii) Klasse II

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

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

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Sortierung oder Siebung wird bestimmt durch den Höchstdurchmesser des Querschnitts. Sie erfolgt entweder durch die Angabe der Spanne zwischen einer Mindest- und einer Höchstgröße (Sortierung) oder durch die Angabe der Mindestgröße mit dem Zusatz „und mehr“ bzw. durch die Angabe der Höchstgröße mit dem Zusatz „und weniger“ (Siebung). Für Erzeugnisse der Klassen Extra und I ist die Größensortierung verbindlich, für Erzeugnisse der Klasse II jedoch wahlfrei.

Es gilt folgende Einteilung:

| Sortierung ([a]) | Siebung ([a]) |
|---|---|
| 22 mm und mehr | 22 mm und mehr (oder und weniger) |
| 20-22 mm | 20 mm und mehr (oder und weniger) |
| 18-20 mm | 18 mm und mehr (oder und weniger) |
| 16-18 mm | 16 mm und mehr (oder und weniger) |

([1]) Der Feuchtigkeitsgehalt wird mit Hilfe einer der in der Anlage I zu diesem Anhang beschriebenen Methoden bestimmt.

([2]) Handelstyp: Die Haselnüsse in jedem Packstück müssen hinsichtlich des Typs und des allgemeinen Aussehens einheitlich sein und/oder zu einer Mischung von Sorten gehören, die im Erzeugerland offiziell definiert ist.

▼B

| Sortierung [a] | Siebung [a] |
|---|---|
| 14-16 mm | 14 mm und mehr (oder und weniger) |
| 12-14 mm | |

[a] Vorausgesetzt, dass die Größe in Millimeter entsprechend dieser Tabelle für die Sortierung und Siebung angegeben ist, können wahlfrei zusätzlich zur Größentabelle auch andere Größenbezeichnungen angegeben werden.

Haselnüsse in der Schale der Klasse Extra müssen einen Durchmesser von mindestens 16 mm und Haselnüsse in der Schale der Klasse I müssen einen Durchmesser von mindestens 14 mm aufweisen. Für mittels Siebung sortierte Erzeugnisse, die dem Endverbraucher angeboten werden, ist die Größenangabe mit dem Zusatz „und weniger“ nicht zulässig.

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**

| Zulässige Mängel | Zulässige Toleranzen (Prozentsatz mangelhafter Früchte, berechnet nach Anzahl oder Gewicht) | | |
|---|---|---|---|
| | Klasse Extra | Klasse I | Klasse II |
| a) Gesamttoleranz für Mängel der Schale (berechnet auf der Basis des Gesamtgewichts der Nüsse mit Schale) | 3 | 5 | 7 |
| b) Gesamttoleranz für Mängel des Kerns (berechnet auf der Basis des Gewichts der Kerne) | 5 | 8 [a] | 12 [a] |
| davon: Kerne mit Schimmel, Fäulnis, Ranzigkeit [b] oder Schäden durch Insekten [c] (berechnet auf der Basis des Gewichts der Kerne) | 3 | 5 | 6 |
| c) Fremdstoffe (berechnet auf der Basis des Gesamtgewichts der Nüsse mit Schale) | 0,25 | 0,25 | 0,25 |
| d) Leere Nüsse (berechnet nach Anzahl) | 4 | 6 | 8 |

[a] Bei der Berechnung der Prozentsätze gilt ein leichter Formfehler des Kerns nicht als Mangel.
[b] Ein öliges Aussehen des Kerns ist nicht unbedingt ein Zeichen für Ranzigkeit.
[c] Lebende Insekten oder andere tierische Schädlinge sind in keiner Klasse zulässig.

In den Klassen Extra und I sind höchstens 12 % (nach Anzahl oder) Gewicht Haselnüsse in der Schale anderer Sorten oder Handelstypen zulässig. Diese Toleranzen gelten auch für die Klasse II, sofern die Sorte oder der Handelstyp angegeben sind.

B. **Mineralische Verunreinigungen**

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

▼B

C. **Größentoleranzen**

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

— diese Nüsse der nächsthöheren oder -niedrigeren Größe entsprechen, wenn die Größe als Spanne zwischen Mindest- und Höchstdurchmesser angegeben ist (Sortierung);

— diese Nüsse der nächstniedrigeren Größe entsprechen, wenn die Größe als Mindestdurchmesser mit dem Zusatz „und mehr“ bzw. „und +“ oder „+“ angegeben ist (Siebung);

— diese Nüsse der nächsthöheren Größe entsprechen, wenn die Größe als Höchstdurchmesser mit dem Zusatz „und weniger“ oder „und -“ angegeben ist (Siebung).

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Haselnüsse in der Schale gleichen Ursprungs, gleicher Güte, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.

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 Haselnüsse 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 Verwendung 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 Haselnüsse in der Schale müssen in Sachen/Beuteln oder festen Behältnissen aufgemacht 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**

— „Haselnüsse in der Schale“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,

— Name der Sorte oder des Handelstyps für die Klassen Extra und I (wahlfrei für die Klasse II).

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

▼B

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

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

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

— Größe, ausgedrückt entweder durch

  — den Mindest- und Höchstdurchmesser (Sortierung) oder

  — den Mindestdurchmesser mit dem Zusatz „und mehr“ oder „und +“ oder „+“ oder den Höchstdurchmesser mit dem Zusatz „und weniger“ oder „und -“ (Siebung);

— Größenbezeichnung (wahlfrei);

— Mindesthaltbarkeitsdatum (wahlfrei);

— Nettogewicht;

— Erntejahr (wahlfrei).

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)

▼B

*Anlage I*

**BESTIMMUNG DES FEUCHTIGKEITSGEHALTS**

METHODE I — LABORMETHODE

1. **Prinzip**

Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts von Haselnüssen in der Schale 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 einem wirksamen Trockenmittel (zum Beispiel Kalziumchlorid), ausgestattet mit einer Metallplatte zum schnellen Abkühlen der Gefäße.

3. **Vorbereitung der Probe**

Die Probe gegebenenfalls schälen und 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. ►C1 Nach Abkühlung auf Raumtemperatur wird das geschlossene Gefäß auf 0,001 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 mithilfe 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 so lange 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 BEGRIFFE UND MÄNGEL BEI HASELNÜSSEN IN DER SCHALE**

— *Gesprungene oder gerissene Schale:*

jeder offene und sichtbare Riss von mehr als einem Viertel des Umfangs der Schale.

— *Mängel der Schale:*

jeder Mangel, der die Schale, aber nicht den Kern betrifft.

— *Trocken:*

Die Schale weist keine äußere Feuchtigkeit auf. Schale und Kern zusammen haben einen Feuchtigkeitsgehalt von nicht mehr als 12 %.

— *Leer:*

die Schale enthält keinen Kern.

— *Fremdstoffe*

:normalerweise nicht zum Erzeugnis gehörender Bestandteil.

— *Schäden durch Insekten:*

sichtbare durch Insekten oder andere tierische Schädlinge verursachte Schäden oder das Vorhandensein von toten Insekten oder Insektenresten.

— *Ganz:*

Die Schale ist nicht gebrochen, gesprungen oder mechanisch beschädigt; ein leichter Riss gilt nicht als Mangel, sofern der Kern geschützt ist.

— *Schimmel:*

mit dem bloßen Auge erkennbare Schimmelhyphen außerhalb oder innerhalb des Kerns.

— *Ranzigkeit:*

Oxidation von Lipiden oder freien Fettsäuren, die einen unangenehmen Geschmack verursacht. Ein öliges Aussehen des Kerns ist nicht unbedingt ein Zeichen für Ranzigkeit.

— *Fäulnis/Verrottung:*

erhebliche Zersetzung durch Einwirken von Mikroorganismen.

— *Runzelig:*

Mehr als 50 % der Oberfläche der Fruchthaut sind faltig oder gerunzelt; die Runzeligkeit tritt im Allgemeinen in Jahren mit hohen Erträgen oder als Folge von Trockenheit oder mangelhafter Nährstoffversorgung auf, kann aber auch genetisch bedingt sein.

— *Geschrumpft:*

Düngung bei hoher Temperatur in der Phase der raschen Entwicklung des Kerns bewirkt, dass die Früchte verhärten und nicht ausreifen.

— *Gut geformt:*

Die Schale weist keine merklichen Missbildungen auf, und ihre Form entspricht den Merkmalen der Sorte oder des Handelstyps.