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

►**B** **ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1284/2002 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**

της 15ης Ιουλίου 2002

για τον καθορισμό της εμπορικής προδιαγραφής που εφαρμόζεται στα φουντούκια με κέλυφος

(ΕΕ L 187 της 16.7.2002, σ. 14)

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

▼B

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1284/2002 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 15ης Ιουλίου 2002

για τον καθορισμό της εμπορικής προδιαγραφής που εφαρμόζεται στα φουντούκια 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, περί κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα των οπωροκηπευτικών [1], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 545/2002 [2], και ιδίως το άρθρο 2 παράγραφος 2,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Τα φουντούκια με κέλυφος εμφαίνονται στο παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2200/96 μεταξύ των προϊόντων για τα οποία πρέπει να εγκριθούν προδιαγραφές. Για το σκοπό αυτό, και για λόγους διαφάνειας στη διεθνή αγορά, πρέπει να ληφθεί υπόψη η προδιαγραφή που συνιστάται για τα φουντούκια με κέλυφος από την ομάδα εργασίας για την τυποποίηση των φθαρτών τροφίμων και την ανάπτυξη της ποιότητας της οικονομικής επιτροπής για την Ευρώπη των Ηνωμένων Εθνών (ΟΕΕ/ΟΗΕ).

(2) Η εφαρμογή αυτών των προδιαγραφών θα οδηγήσει στην εξάλειψη από την αγορά των προϊόντων μη ικανοποιητικής ποιότητας, στον προσανατολισμό της παραγωγής κατά τρόπο ικανοποιητικό στις απαιτήσεις των καταναλωτών και στη διευκόλυνση των εμπορικών σχέσεων με βάση ένα θεμιτό ανταγωνισμό, συμβάλλοντας με τον τρόπο αυτό στη βελτίωση της αποδοτικότητας της παραγωγής. Για αυτό πρέπει να εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια εμπορίας.

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

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Η προδιαγραφή που εφαρμόζεται στα φουντούκια με κέλυφος που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 0802 21 00 και στον κωδικό ΣΟ ex 0813 50 εμφαίνονται στο παράρτημα.

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

Άρθρο 2

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

Εφαρμόζεται από την 1η Ιανουαρίου 2003.

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 84 της 28.3.2002, σ. 1.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΤΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ

I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Η παρούσα προδιαγραφή αφορά τα φουντούκια με κέλυφος ποικιλιών που προέρχονται από Corylus avellana L. και Corylus maxima Mill. και τα υβρίδιά τους χωρίς περίβλημα καρπού ή κυπέλλιο, τα οποία θα διατεθούν στον καταναλωτή, ενώ αποκλείονται τα φουντούκια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Η προδιαγραφή αποσκοπεί στο να καθορίσει τις ιδιότητες που πρέπει να παρουσιάζουν τα φουντούκια με κέλυφος μετά τη συσκευασία τους.

A. **Ελάχιστα χαρακτηριστικά** ([1])

i) Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και τις αποδεκτές ανοχές, τα φουντούκια με κέλυφος πρέπει να είναι:

α) Χαρακτηριστικά του κελύφους:

— καλοσχηματισμένα· το κέλυφος δεν πρέπει να είναι αισθητά παραμορφωμένο,

— ολόκληρα· δεν θεωρούνται ως ελάττωμα μικρά επιφανειακά ελαττώματα,

— υγιή· απαλλαγμένα από ελαττώματα που είναι δυνατόν να αλλοιώσουν τις φυσικές ιδιότητες διατηρήσεως του καρπού,

— απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων,

— καθαρά· πρακτικώς απαλλαγμένα από οποιαδήποτε ορατή ξένη ουσία,

— ξερά· απαλλαγμένα από ασυνήθη εξωτερική υγρασία,

— απαλλαγμένα από προσκολλημένο περίβλημα (η επιφάνεια ενός καρπού δεν πρέπει να περιλαμβάνει περισσότερο από 5 %, συνολικά, προσκολλημένου περιβλήματος).

β) Χαρακτηριστικά του αμύγδαλου:

— ολόκληρα· δεν θεωρούνται ως ελάττωμα μικρά επιφανειακά ελαττώματα,

— υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από μούχλα ή αλλοιώσεις τέτοιας φύσεως που θα τα καθιστούσαν ακατάλληλα για την κατανάλωση,

— επαρκώς ανεπτυγμένα· αποκλείονται οι ζαρωμένοι και οι στεγνοί καρποί,

— καθαρά· πρακτικώς απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες,

— απαλλαγμένα από έντομα ζωντανά ή νεκρά ανεξαρτήτως του σταδίου αναπτύξεώς τους,

— απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων,

— απαλλαγμένα από μυκήλια μούχλας ορατά δια γυμνού οφθαλμού,

— απαλλαγμένα ταγγίσματος,

— απαλλαγμένα από ασυνήθη εξωτερική υγρασία,

— απαλλαγμένα ξένης οσμής ή/και γεύσης,

— απαλλαγμένα κηλίδων (συμπεριλαμβανομένης της παρουσίας μαύρου χρώματος) ή αλλοιώσεων που καθιστούν τον καρπό ακατάλληλο για την κατανάλωση ([2]).

Τα φουντούκια με κέλυφος πρέπει να συγκομίζονται τελείως ώριμα.

([1]) Ο ορισμός των ελαττωμάτων δίδεται στο προσάρτημα II του παρόντος παραρτήματος.

([2]) Δεν θεωρείται ελάττωμα η παρουσία φουντουκιών με πυρήνα χρώματος καφέ ή καφέ σκούρου με ελαφρό διαχωρισμό των κοτυληδόνων που όμως δεν συνεπάγεται αλλοίωση της οσμής ή της γεύσεως των φουντουκιών.

▼B

Τα φουντούκια δεν πρέπει να είναι κενά.

Η ανάπτυξη και το στάδιο αναπτύξεως των φουντουκιών πρέπει να τους επιτρέπουν:

— να αντέχουν μεταφορά και επεξεργασία,

— να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

ii) Υγρασία

Η υγρασία των φουντουκιών με κέλυφος δεν πρέπει να υπερβαίνει 12 % για το φουντούκι στο σύνολό του και 7 % για το αμύγδαλο ([1]).

B. **Ταξινόμηση**

Τα φουντούκια με κέλυφος ταξινομούνται σε μία των τριών ακολούθων κατηγοριών:

i) Κατηγορία «Extra»
Τα φουντούκια με κέλυφος που ταξινομούνται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι εκλεκτής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου ([2]).

Δεν πρέπει να παρουσιάζουν ελαττώματα, με εξαίρεση πολύ μικρές επιφανειακές αλλοιώσεις, με την προϋπόθεση ότι δεν ζημιώνουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του ή/και την παρουσίασή του στην συσκευασία.

ii) Κατηγορία I
Τα φουντούκια με κέλυφος που ταξινομούνται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου ([2]).

Είναι δυνατόν να παρουσιάζουν μικρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι αυτά δεν ζημιώνουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στην συσκευασία.

iii) Κατηγορία II
Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα φουντούκια με κέλυφος που δεν είναι δυνατόν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά αντιστοιχούν στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται κατωτέρω.

Είναι δυνατόν να παρουσιάζουν ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι διατηρούν τα βασικά χαρακτηριστικά τους όσον αφορά την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος ή με κόσκινο καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Εκφράζεται είτε από ένα διάστημα που καθορίζεται από ένα μέγιστο και ένα ελάχιστο μέγεθος (ταξινόμηση κατά μέγεθος) είτε από ένδειξη του ελάχιστου μεγέθους ακολουθούμενη από τις λέξεις «και περισσότερο» είτε του μέγιστου μεγέθους ακολουθούμενη από τις λέξεις «και λιγότερο» (ταξινόμηση με κόσκινο). Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για τα προϊόντα των κατηγοριών «Extra» και «I» αλλά προαιρετική για τα προϊόντα της κατηγορίας «II».

Καθορίζεται η ακόλουθη ταξινόμηση:

Κατηγορία ([a])	Ταξινόμηση με κόσκινο ([a])
22 και περισσότερο	22 mm και περισσότερο (ή και λιγότερο)
20 — 22 mm	20 mm και περισσότερο (ή και λιγότερο)

([1]) Η υγρασία προσδιορίζεται με μία από τις μεθόδους που αναγράφονται στο παράρτημα I του παρόντος παραρτήματος.

([2]) Εμπορικός τύπος: τα φουντούκια κάθε συσκευασίας είναι όμοιου γενικού τύπου και εμφανίσεως ή/και αποτελούν μέρος συνόλου ποικιλιών που ορίζονται επίσημα από τη χώρα παραγωγής.

▼B

Κατηγορία (α)	Ταξινόμηση με κόσκινο (α)
18 — 20 mm	18 mm και περισσότερο (ή και λιγότερο)
16 — 18 mm	16 mm και περισσότερο (ή και λιγότερο)
14 — 16 mm	14 mm και περισσότερο (ή και λιγότερο)
12 — 14 mm	

(α) Συμπληρωματικά σε αυτό τον πίνακα ταξινόμησης κατά μέγεθος, με την προϋπόθεση ότι το μέγεθος ή το κόσκινο σε mm εκφράζεται επίσης στη σήμανση, κάθε μέγεθος, συμπεριλαμβανομένων μεγαλύτερων μεγεθών, μπορεί να χρησιμοποιηθεί με προαιρετικές ονομασίες μεγεθών.

Μόνο τα φουντούκια με κέλυφος με διάμετρο ίση ή άνω των 16 mm μπορούν να υπαχθούν στην κατηγορία «Extra» και στην κατηγορία «I» μόνον αυτά με διάμετρο ίση ή άνω των 14 mm. Για τα προϊόντα που παρουσιάζονται στον τελικό καταναλωτή κάτω από την «ταξινόμηση με κόσκινο» δεν επιτρέπεται το μέγεθος «και λιγότερο».

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται αποδεκτές σε κάθε δέμα για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της αναφερόμενης κατηγορίας.

Α. **Ανοχές ποιότητας**

Αποδεκτά ελαττώματα	Αποδεκτές ανοχές (ποσοστό ελαττωματικών καρπών που υπολογίζεται με τον αριθμό ή το βάρος των ελαττωματικών καρπών)		
	Κατηγορία Extra	Κατηγορία I	Κατηγορία II
α) Συνολική αποδοχή που γίνεται αποδεκτή για τα ελαττώματα του κελύφους (υπολογίζεται με βάση το συνολικό βάρος των καρπών με κέλυφος)	3	5	7
β) Συνολική ανοχή που γίνεται αποδεκτή για τα ελαττώματα του αμύγδαλου (υπολογίζεται με βάση το βάρος των αμυγδάλων)	5	8 (α)	12 (α)
εκ των οποίων εκείνη για αμύγδαλα μουχλιασμένα, σάπια (β) ή που παρουσιάζουν προσβολές εντόμων (γ) (υπολογίζεται με βάση το βάρος των αμυγδάλων)	3	5	6
γ) Ξένες ουσίες (υπολογίζονται με βάση το συνολικό βάρος των καρπών με κέλυφος)	0,25	0,25	0,25

▼B

Αποδεκτά ελαττώματα	Αποδεκτές ανοχές (ποσοστό ελαττωματικών καρπών που υπολογίζεται με τον αριθμό ή το βάρος των ελαττωματικών καρπών)		
	Κατηγορία Extra	Κατηγορία I	Κατηγορία II
δ) Κενά κελύφη (σε αριθμητική βάση)	4	6	8

(α) Στον υπολογισμό των ποσοστών αυτών, μια μικρή αλλοίωση του αμύγδαλου δεν θεωρείται ως ελάττωμα.
(β) Ελαιώδης εμφάνιση της σαρκός δεν είναι υποχρεωτικά ένδειξη ταγγίσματος.
(γ) Τα έντομα ή τα ζωντανά ζωύφια δεν είναι αποδεκτά σε καμία κατηγορία.

Για τις κατηγορίες «Extra» και «I», γίνεται αποδεκτό ένα ανώτατο ποσοστό 12 % σε αριθμό ή σε βάρος φουντουκιών με κέλυφος που διαφέρουν ως προς την ποικιλία, το σχήμα ή τον εμπορικό τύπο. Οι ανοχές αυτές ισχύουν επίσης για την κατηγορία II στην περίπτωση κατά την οποία αναγράφεται η ποικιλία ή ο εμπορικός τύπος.

Β. **Ανόργανες ξένες προσμίξεις**

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

Γ. **Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες, γίνονται αποδεκτά 10 % κατ' ανώτατο όριο σε αριθμό ή σε βάρος φουντουκιών με κέλυφος τα οποία δεν συμφωνούν με το αναγραφόμενο μέγεθος, με την προϋπόθεση ότι:

— τα φουντούκια αυτά είναι σύμφωνα με το αμέσως κατώτερο ή ανώτερο μέγεθος, όταν το μέγεθος αναγράφεται μέσω διαστήματος που περιλαμβάνεται μεταξύ ελάχιστης διαμέτρου και μέγιστης διαμέτρου (ταξινόμηση κατά μέγεθος),

— τα φουντούκια αυτά είναι σύμφωνα με το αμέσως κατώτερο μέγεθος, όταν το μέγεθος αναγράφεται μέσω της περιγραφής ελάχιστης διαμέτρου ακολουθούμενης από την ένδειξη «και περισσότερο» ή «και +» ή «+» (ταξινόμηση με κόσκινο),

— τα φουντούκια αυτά είναι σύμφωνα με το αμέσως ανώτερο μέγεθος, όταν το μέγεθος αναγράφεται μέσω της περιγραφής μέγιστης διαμέτρου ακολουθούμενης από «και λιγότερο» ή «και -» (ταξινόμηση με κόσκινο).

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Α. **Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο φουντούκια με κέλυφος της ιδίας κατηγορίας, ποιότητας ή εμπορικού τύπου και μεγέθους (όταν έχουν ταξινομηθεί κατά μέγεθος).

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του δέματος 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 φουντούκια με κέλυφος πρέπει να συσκευάζονται με τρόπο που να διασφαλίζει ικανοποιητική προστασία του προϊόντος.

(1) ΕΕ L 7 της 11.1.2003, σ. 65.

▼B

Τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν στο εσωτερικό του δέματος πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από τέτοιο υλικό ώστε να μην είναι δυνατόν να προκαλέσουν στο προϊόν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις. Η χρήση υλικών, ιδίως χαρτιού ή σφραγίδων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την επιφύλαξη ότι η εκτύπωση ή η ετικέτα θα πραγματοποιείται με μελάνη ή κόλα που δεν είναι τοξικές.

Τα δέματα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από οποιοδήποτε ξένο σώμα.

Γ. **Παρουσίαση**

Τα αποφλοιωμένα φουντούκια πρέπει να παρουσιάζονται σε σάκους ή σε ανθεκτικούς περιέκτες.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε δέμα πρέπει να περιλαμβάνει με χαρακτήρες που θα είναι συγκεντρωμένοι στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και ορατούς εξωτερικά, τις ακόλουθες ενδείξεις:

Α. **Εξακρίβωση**

Συσκευαστής ή/και αποστολέας: ονοματεπώνυμο και διεύθυνση ή συμβολική εξακρίβωση που έχει δοθεί ή έχει αναγνωριστεί από μια επίσημη υπηρεσία. Ωστόσο, όταν χρησιμοποιείται κωδικός (συμβολική εξακρίβωση), η ένδειξη «συσκευαστής ή/και αποστολέας» (ή ισοδύναμη συντομογραφία) πρέπει να αναγράφεται πλησίον του κωδικού αυτού (συμβολική εξακρίβωση).

Β. **Φύση του προϊόντος**

— «Φουντούκια με κέλυφος», αν το περιεχόμενο δεν είναι ορατό εξωτερικά.
— Ονομασία της ποικιλίας ή του εμπορικού τύπου για τις κατηγορίες «Extra» και «I» (προαιρετική για την κατηγορία «II»).

Γ. **Καταγωγή του προϊόντος**

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

Δ. **Εμπορικά χαρακτηριστικά**

— Κατηγορία.
— Μέγεθος εκφραζόμενο με:
  — την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο (ταξινόμηση κατά μέγεθος), ή
  — την ελάχιστη διάμετρο ακολουθούμενη από τις λέξεις «και περισσότερο» ή «+» ή τη μέγιστη διάμετρο ακολουθούμενη από «και λιγότερο» ή «και -» (ταξινόμηση με κόσκινο),
— Το όνομα του μεγέθους (προαιρετικό).
— Ημερομηνία λήξεως της καταναλώσεως (προαιρετικό).
— Καθαρό βάρος.
— Έτος συγκομιδής (προαιρετικό).

Ε. **Επίσημη σήμανση ελέγχου** (προαιρετική)

▼B

Προσάρτημα Ι

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΥΓΡΑΣΙΑΣ

ΜΕΘΟΔΟΣ Ι — ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗ ΜΕΘΟΔΟΣ

1. **Αρχή**

Προσδιορισμός της υγρασίας των φουντουκιών με κέλυφος με απώλεια της μάζας μετά ξήρανση σε θερμοκρασία 103 ºC (± 2 ºC) σε ισοθερμικό κλίβανο με την πίεση του περιβάλλοντος κατά τη διάρκεια έξι ωρών.

2. **Εργαστηριακός εξοπλισμός**

2.1. Γουδί και γουδοχέρι κεραμικά, ή κόπτης τροφίμων.

2.2. Ζυγός ακριβείας με ακρίβεια ενός χιλιοστογράμμου.

2.3. Γυάλινα ή μεταλλικά κυλινδρικά δοχεία εφοδιασμένα με επίπεδο πυθμένα και καλώς προσαρμοσμένο πώμα· διάμετρος 12 cm, βάθος 5 cm.

2.4. Ισοθερμικός κλίβανος με ηλεκτρική θέρμανση εφοδιασμένος με καλή φυσική μετάδοση, ρυθμισμένος σε σταθερή θερμοκρασία 103 ºC (± 2 ºC).

2.5. Ξηραντήρας που περιέχει αποτελεσματική αφυδατική ουσία (παραδείγματος χάρη χλωριούχο ασβέστιο) και εφοδιασμένος με μεταλλικό δίσκο για την ταχεία ψύξη των δοχείων.

3. **Προετοιμασία του δείγματος**

Αποφλοιώστε το δείγμα, εάν πρέπει, και λειοτριβήστε το στο γουδί — ή κόψτε τα σε λεπτά κομμάτια — μέχρις ότου ληφθούν θραύσματα διαμέτρου 2 έως 4 mm.

4. **Τμήματα και διαδικασία της δοκιμής**

4.1. Ξηράνατε τα δοχεία και τα πώματά τους στον κλίβανο επί δύο ώρες τουλάχιστον, μετά μεταφέρτε τα στον ξηραντήρα. Αφήστε να κρυώσουν τα δοχεία και τα πώματα έως ότου φθάσουν στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

4.2. Προβείτε στη δοκιμή σε τέσσερα μέρη περίπου 50 g το καθένα.

4.3. Ζυγίστε με ακρίβεια 0,001 g (M_0) το κενό δοχείο και το πώμα.

4.4. Ζυγίστε με ακρίβεια 0,001 g 50 g περίπου του προς δοκιμή δείγματος και μοιράστε τα σε όλο τον πυθμένα του δοχείου. Κλείστε γρήγορα με το πώμα και ζυγίστε το σύνολο (M_1). Κάντε τις εργασίες αυτές το ταχύτερο δυνατό.

4.5. Τοποθετήστε τα ανοικτά δοχεία και τα πώματά τους πλάι πλάι στον κλίβανο. Κλείστε τον κλίβανο και αφήστε να ξηρανθούν επί εξάωρο. Ανοίξτε τον κλίβανο, βάλτε γρήγορα τα πώματα επί των δοχείων και τοποθετήστε τα δοχεία στον ξηραντήρα για να κρυώσουν. Όταν φθάσουν στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, ζυγίστε με ακρίβεια 0,001 g το δοχείο πάντοτε σκεπασμένο (M_2).

4.6. Η υγρασία του δείγματος της δοκιμής, σε ποσοστό της μάζας, υπολογίζεται με τον ακόλουθο τύπο:

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

4.7. Καταγράψτε τη μέση τιμή που λαμβάνεται για τα τέσσερα μέρη της δοκιμής.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΙΙ — ΤΑΧΕΙΑ ΜΕΘΟΔΟΣ

1. **Αρχή**

Προσδιορισμός της υγρασίας με συσκευή μετρήσεως που βασίζεται επί της αρχής της ηλεκτρικής αγωγιμότητας. Η συσκευή μετρήσεως πρέπει να βαθμονομηθεί σε σχέση με την εργαστηριακή μέθοδο.

▼B

2. **Υλικά**

2.1. Γουδί και γουδοχέρι κεραμικά, ή κόπτης τροφίμων.

2.2. Συσκευή μετρήσεως βασισμένη στην αρχή της ηλεκτρικής αγωγιμότητας.

3. **Διαδικασία της δοκιμασίας**

3.1. Γεμίστε ένα ποτήρι με το προς ανάλυση προϊόν (που έχει προηγουμένως λειοτριβηθεί μέσα στο γουδί) και βιδώστε το πιεστήριο μέχρις ότου ληφθεί σταθερή πίεση.

3.2. Διαβάστε τις τιμές στην κλίμακα.

3.3. Ύστερα από κάθε προσδιορισμό, καθαρίστε προσεκτικά το ποτήρι με μια σπάτουλα, με ένα σκληρό πινέλο, με μια χαρτοπετσέτα ή με μια αντλία πεπιεσμένου αέρα.

▼B

Προσάρτημα II

ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ: ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΟΡΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΩΝ

— *Κέλυφος σπασμένο ή σχισμένο:*

Κάθε ρωγμή, ανοικτή και ορατή επί επιφανείας μεγαλύτερης από το 1/4 της περιφερείας του κελύφους.

— *Ελαττώματα του κελύφους:*

Κάθε ελάττωμα που επηρεάζει το κέλυφος αλλά όχι το αμύγδαλο.

— *Ξερό:*

Σημαίνει ότι το κέλυφος είναι απαλλαγμένο από οποιαδήποτε επιφανειακή υγρασία και ότι το κέλυφος και το αμύγδαλο μαζί έχουν υγρασία μικρότερη από 12 %.

— *Κενό:*

Σημαίνει ότι το κέλυφος δεν περιέχει αμύγδαλο.

— *Ξένες ουσίες:*

Οποιαδήποτε ουσία που κανονικά δεν συνδέεται με το προϊόν.

— *Προσβολές εντόμων:*

Ορατές ζημίες που προκαλούνται από έντομα ή ζωικά παράσιτα ή παρουσία νεκρών εντόμων ή υπολειμμάτων εντόμων.

— *Ολόκληρο:*

Σημαίνει ότι ο κέλυφος δεν είναι σπασμένο, ραγισμένο ούτε μηχανικά αλλοιωμένο· μια ελαφρά ρωγμή δεν θεωρείται ως ελάττωμα εάν το αμύγδαλο παραμένει προστατευμένο.

— *Μούχλες:*

Μυκήλια μούχλας ορατά διά γυμνού οφθαλμού, εκτός ή εντός του αμύγδαλου.

— *Τάγγισμα:*

Οξείδωση των λιπιδίων ή των ελευθέρων λιπαρών οξέων που προκαλούν γεύση ταγγίλας. Ελαιώδης εμφάνιση της σάρκας δεν σημαίνει τάγγισμα.

— *Σήψη:*

Σημαντική αποσύνθεση που οφείλεται στη δράση μικροοργανισμών.

— *Ζαρωμένο:*

Πτυχώσεις σε περισσότερο από 50 % της επιφανείας του συμπαγούς καρπού, πράγμα που προκαλείται συνήθως σε εποχές υψηλών αποδόσεων ή σε περιπτώσεις προσβολών που οφείλονται στην ξηρασία ή την κακή θρέψη, ή αποτελεί κληρονομικό χαρακτηριστικό.

— *Στεγνό:*

Κατάσταση που προκαλείται ύστερα από λίπανση σε θερμή περίοδο κατά τη διάρκεια της ταχείας αναπτύξεως του αμύγδαλου, οπότε λαμβάνεται σκληρός καρπός που δεν μπορεί να ωριμάσει.

— *Καλοσχηματισμένο:*

Σημαίνει ότι το κέλυφος δεν έχει υλικές παραμορφώσεις και ότι το σχήμα του αντιστοιχεί στα χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή του εμπορικού τύπου.