Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentointitarkoituksiin. Toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä.

►**B**

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 1284/2002, annettu 15 päivänä heinäkuuta 2002, kuorellisten hasselpähkinöiden kaupan pitämiseen sovellettavista vaatimuksista

(EYVL L 187, 16.7.2002, s. 14)

Muutettu:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
►**M1**	Komission asetus (EY) N:o 46/2003, annettu 10 päivänä tammikuuta 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 1284/2002,

annettu 15 päivänä heinäkuuta 2002,

kuorellisten hasselpähkinöiden kaupan pitämiseen sovellettavista vaatimuksista

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon hedelmä- ja vihannesalan yhteisestä markkinajärjestelystä 28 päivänä lokakuuta 2000 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2200/96 ([1]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 545/2002 ([2]), ja erityisesti sen 2 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Hasselpähkinät kuuluvat asetuksen (EY) N:o 2200/96 liitteessä I mainittuihin tuotteisiin, joihin on sovellettava kaupan pitämisen vaatimuksia. Avoimuus maailmanmarkkinoilla edellyttää, että tätä varten otetaan huomioon Yhdistyneiden Kansakuntien Euroopan talouskomission helposti pilaantuvien tuotteiden laatuvaatimusten asettamista ja laadun kehittämistä käsittelevän työryhmän kuorellisille hasselpähkinöille suosittamat vaatimukset.

(2) Näiden vaatimusten soveltamisella olisi voitava poistaa markkinoilta laadultaan epätyydyttävät tuotteet, ohjata tuotantoa kuluttajien vaatimuksia tyydyttäväksi sekä helpottaa kauppasuhteita tasapuolisen kilpailun pohjalta ja auttaa näin parantamaan tuotannon kannattavuutta. Näitä vaatimuksia sovelletaan tämän vuoksi kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa.

(3) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat hedelmien ja vihannesten hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

CN-koodeihin 0802 21 00 ja ex 0813 50 kuuluvien kuorellisten hasselpähkinöiden kaupan pitämisen vaatimukset ovat liitteessä.

Nämä vaatimukset koskevat kaikkia kaupan pitämisen vaiheita asetuksessa (EY) N:o 2200/96 säädetyin edellytyksin.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 1 päivästä tammikuuta 2003.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

([1]) EYVL L 297, 21.11.1996, s. 1.
([2]) EYVL L 84, 28.3.2002, s. 1.

▼B

LIITE

KUORELLISIA HASSELPÄHKINÖITÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

I TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Nämä vaatimukset koskevat lajien *Corylus avellana L*. ja *Corylus maxima Mill*. lajikkeiden ja niiden hybridien suojuksettomia kuorellisia hasselpähkinöitä, jotka on tarkoitettu toimitettaviksi kuluttajille, teolliseen jalostukseen tarkoitettuja hasselpähkinöitä lukuun ottamatta.

II LAATUA KOSKEVAT SÄÄNNÖKSET

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä kuorellisten hasselpähkinöiden laatu kauppakunnostuksen ja pakkaamisen jälkeen.

A **Vähimmäisvaatimukset** ([1])

i) Ottaen huomioon kullekin luokalle annetut erityissäännökset ja sallitut poikkeamat kuorellisten hasselpähkinöiden on oltava kaikissa luokissa:

a) Kuoren osalta

— hyvin muodostuneita; kuori ei saa olla selvästi epämuodostunut,

— eheitä; pieniä kuoren pintavaurioita ei pidetä vikoina,

— terveitä; vailla vikoja, jotka voivat muuttaa pähkinän luontaisia säilymisominaisuuksia,

— vailla tuholaisten aiheuttamia vioittumia,

— puhtaita; lähes vailla näkyviä vieraita aineita,

— kuivia; vailla epätavallista pintakosteutta,

— vailla kiinnittyneitä peitekalvoja (yhteensä enintään 5 prosentissa yksittäisen kuoren pinta-alasta saa olla kiinnittynyttä peitekalvoa);

b) Sydämen osalta

— eheitä; pieniä kuoren pintavaurioita ei pidetä vikoina,

— terveitä; tuotteita, joissa on mätää tai jotka ovat muuten pilaantuneet kulutukseen kelpaamattomiksi, ei sallita,

— riittävästi kehittyneitä; surkastuneita tai kuivettuneita pähkinöitä ei sallita,

— puhtaita; lähes vailla näkyviä vieraita aineita,

— vailla eläviä tai kuolleita tuholaisia niiden kehitysvaiheesta riippumatta,

— vailla tuholaisten aiheuttamia vioittumia,

— vailla paljaalla silmällä havaittavia homerihmastoja,

— vailla härskiintymistä,

— vailla epätavallista pintakosteutta,

— vailla vierasta hajua ja/tai makua,

— tuotteita, joissa on täpliä (myös mustan värin aiheuttamia muutoksia) tai jotka ovat muuten pilaantuneet kulutukseen kelpaamattomiksi, ei sallita ([2]).

Kuorelliset hasselpähkinät on korjattava täysin kypsinä.

Hasselpähkinät eivät saa olla tyhjiä.

Hasselpähkinöiden kunnon on oltava sellainen, että ne:

— kestävät kuljetuksen ja käsittelyn,

— saapuvat tyydyttävässä kunnossa määräpaikkaan.

ii) Vesipitoisuus

Kuorellisten hasselpähkinöiden vesipitoisuus saa olla enintään 12 prosenttia koko pähkinän osalta ja 7 prosenttia sydämen osalta ([3]).

([1]) Vikojen määritelmä on tämän liitteen lisäyksessä II.

([2]) Viallisina ei pidetä hasselpähkinöitä, joiden ydin on ruskea tai tummanruskea, mihin tavanomaisesti liittyy sirkkalehtien lievää jakautumista mutta mikä ei muuta hajua tai makua.

([3]) Vesipitoisuuden määrittelyyn käytetään jotakin tämän liitteen lisäyksessä I mainituista menetelmistä.

▼B

B **Laatuluokitus**

Kuorelliset hasselpähkinät luokitellaan kolmeen jäljempänä määriteltävään laatuluokkaan:

i) Ekstraluokka

Tähän luokkaan luokiteltujen kuorellisten hasselpähkinöiden on oltava erittäin hyvälaatuisia. Niiden on oltava lajikkeelle ja/tai kauppamuodolle ([1]) ominaisia.

Niiden on oltava virheettömiä lukuun ottamatta hyvin vähäisiä pintamuutoksia, jos niillä ei ole vaikutusta tuotteen ulkonäköön, laatuun, säilyvyyteen eikä pakkauksen ulkoasuun.

ii) I luokka

Tähän luokkaan luokiteltujen kuorellisten hasselpähkinöiden on oltava hyvälaatuisia. Niiden on oltava lajikkeelle ja/tai kauppamuodolle ([1]) ominaisia.

Niissä voi olla vähäisiä vikoja, jos vioilla ei ole vaikutusta tuotteen ulkonäköön, laatuun, säilyvyyteen eikä pakkauksen ulkoasuun.

iii) II luokka

Tähän luokkaan kuuluvat kuorelliset hasselpähkinät, joita ei voida luokitella ylempiin luokkiin mutta jotka vastaavat edellä määriteltyjä vähimmäisvaatimuksia.

Niissä voi olla virheitä, jos niiden laatuun, säilyvyyteen ja ulkoasuun liittyvät olennaiset ominaispiirteet säilyvät muuttumattomina.

III KOKOLAJITTELUA KOSKEVAT SÄÄNNÖKSET

Kokoluokka tai seulakoko määritetään poikkileikkauksen enimmäishalkaisijan avulla. Se ilmaistaan joko enimmäis- tai vähimmäiskoon rajaamana kokona (kokolajittelu) tai mainitsemalla vähimmäiskoko ja sanat ”ja enemmän” tai enimmäiskoko ja sanat ”ja vähemmän” (seulonta). Kokolajittelu on pakollista ekstra- ja I luokkaan kuuluvien tuotteiden osalta mutta vapaaehtoista II luokkaan kuuluvien tuotteiden osalta.

Luokittelu on seuraavanlainen:

Kokolajittelu ([a])	Seulonta ([a])
22 ja enemmän	22 mm ja enemmän (tai ja vähemmän)
20—22 mm	20 mm ja enemmän (tai ja vähemmän)
18—20 mm	18 mm ja enemmän (tai ja vähemmän)
16—18 mm	16 mm ja enemmän (tai ja vähemmän)
14—16 mm	14 mm ja enemmän (tai ja vähemmän)
12—14 mm	

([a]) Tämän kokotaulukon lisäksi vapaaehtoisten kokonimikkeiden kanssa voidaan käyttää mitä tahansa kokoa suuremmat koot mukaan luettuina, edellyttäen että kokoluokka tai seulakoko millimetreinä ilmoitetaan merkinnässä.

Ekstraluokkaan voidaan sisällyttää ainoastaan sellaisia kuorellisia hasselpähkinöitä, joiden halkaisija on 16 millimetriä tai enemmän, ja I luokkaan ainoastaan sellaisia, joiden halkaisija on 14 millimetriä tai enemmän. Kuluttajille seulottu-luokittelulla tarjottavissa tuotteissa ei sallita kokomerkintää ”ja vähemmän”.

([1]) Kauppamuoto: kunkin pakkauksen hasselpähkinät ovat yleiseltä tyypiltään ja ulkonäöltään samanlaisia ja/tai kuuluvat tuottajamaan virallisesti määrittelemien lajikesekoitusten joukkoon.

▼B

IV SALLITTUJA POIKKEAMIA KOSKEVAT SÄÄNNÖKSET

Jokaisessa pakkauksessa sallitaan laatu- ja kokopoikkeamien rajoissa tuotteita, jotka eivät ole mainitun laatuluokan vaatimusten mukaisia.

A **Sallitut laatupoikkeamat**

Sallitut virheet	Sallitut poikkeamat (viallisten pähkinöiden osuus lukumäärästä tai painosta prosentteina)		
	Ekstra	I luokka	II luokka
a) Sallittujen kuorivirheiden kokonaismäärä (laskettuna kuorellisten hasselpähkinöiden kokonaispainosta)	3	5	7
b) Sydämen virheiden sallittujen poikkeamien kokonaismäärä (laskettuna sydänten kokonaispainosta)	5	8 ([a])	12 ([a])
Joista homeisia, mätää, härskiintymistä ([b]) tai tuholaisten aiheuttamia vioittumia ([c]) (laskettuna sydänten kokonaispainosta)	3	5	6
c) Vieraat aineet (laskettuna kuorellisten hasselpähkinöiden kokonaispainosta)	0,25	0,25	0,25
d) Tyhjiä kuoria (lukumäärä)	4	6	8

([a]) Näitä osuuksia laskettaessa sydämen muodon vähäistä virhettä ei pidetä vikana.
([b]) Mallon öljymäisyys ei välttämättä merkitse, että pähkinä olisi härskiintynyt.
([c]) Eläviä tuholaisia ei sallita missään luokassa.

Ekstra- ja I luokassa kuorellisten hasselpähkinöiden määrästä tai painosta enintään 12 prosenttia saa olla eri lajiketta tai kauppamuotoa. Tämä pätee myös II luokassa, jos lajike ja kauppamuoto ilmoitetaan.

B **Kivennäisepäpuhtaudet**

Happoon liukenematonta tuhkaa saa olla enintään 1 g/kg.

C **Sallitut kokopoikkeamat**

Kaikissa kokoluokissa sallitaan enintään 10 prosenttia kuorellisten hasselpähkinöiden määrästä tai painosta sellaisia hasselpähkinöitä, jotka eivät vastaa kokoluokan vaatimuksia, seuraavin edellytyksin:

— kyseiset hasselpähkinät kuuluvat lähimpään pienempään tai suurempaan kokoluokkaan, kun tämä ilmoitetaan vähimmäis- ja enimmäishalkaisijan mukaan määritetyin välein (lajittelukoko),

— kyseiset hasselpähkinät kuuluvat lähimpään pienempään tai suurempaan kokoluokkaan, kun tämä ilmoitetaan vähimmäishalkaisijana ja sitä seuraavassa maininnassa ”ja enemmän” tai ”ja +” taikka ”+” (seulakoko),

— kyseiset hasselpähkinät kuuluvat lähimpään pienempään tai suurempaan kokoluokkaan, kun tämä ilmoitetaan enimmäishalkaisijana ja sitä seuraavassa maininnassa ”ja vähemmän” tai ”ja –” (seulakoko).

V PAKKAUKSEN ULKOASUA KOSKEVAT SÄÄNNÖKSET

A **Tasalaatuisuus**

Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen ja sisällettävä ainoastaan samaa alkuperää, laatua, lajiketta tai kauppamuotoa ja kokoa (kokoluokiteltujen pähkinöiden osalta) olevia hasselpähkinöitä.

▼B

Pakkauksen näkyvän sisällön on edustettava koko sisältöä.

▼M1

Poiketen siitä, mitä tätä kohtaa edeltävissä säännöksissä säädetään, tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvia tuotteita voidaan sekoittaa nettopainoltaan alle kolme kiloa olevissa myyntipakkauksissa erilajisten hedelmien ja vihannesten kanssa komission asetuksessa (EY) N:o 48/2003 ([1]) vahvistetuin edellytyksin.

▼B

B **Pakkaaminen**

Kuorelliset hasselpähkinät on pakattava siten, että ne tulevat suojatuiksi sopivalla tavalla.

Pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava uusia, puhtaita ja sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteille ulkoista tai sisäistä vaurioita. Kaupan merkinnöillä varustettujen materiaalien, erityisesti papereiden tai tarraetikettien, käyttö sallitaan, jos painatuksessa on käytetty myrkytöntä mustetta tai etiketin kiinnittämisessä myrkytöntä liimaa.

Pakkauksissa ei saa olla mitään vieraita esineitä.

C **Ulkoasu**

Hasselpähkinöiden sydämet on pakattava pusseihin tai tukeviin pakkauksiin.

VI MERKITSEMISTÄ KOSKEVAT SÄÄNNÖKSET

Kunkin pakkauksen samalla sivulla on oltava selvin, pysyvin ja pakkauksen ulkopuolelle näkyvin kirjaimin seuraavat merkinnät:

A **Tunnistusmerkinnät**

Pakkaaja ja/tai lähettäjä: nimi ja osoite tai virallisesti annettu tai hyväksytty tunnus. Jos käytetään tunnusta, merkintä ”pakkaaja ja/tai lähettäjä” (tai vastaava lyhenne) on kuitenkin merkittävä kyseisen tunnuksen läheisyyteen.

B **Tuote**

— ”Kuorellisia hasselpähkinöitä”, jos sisältö ei ole näkyvissä.
— Ekstra- tai I luokassa lajikkeen tai kauppamuodon nimi (vapaaehtoinen II luokassa).

C **Tuotteen alkuperä**

Alkuperämaa ja vapaaehtoisesti tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen tai paikallinen nimitys.

D **Kaupalliset tiedot**

— Laatuluokka,
— Koko ilmoitettuna seuraavasti:
  — joko vähimmäis- ja enimmäishalkaisijan mukaan (kokoluokitus), tai
  — vähimmäishalkaisija ja sanat ”ja enemmän” tai ”ja +” taikka ”+” tai enimmäishalkaisija ja sanat ”ja vähemmän” tai ”ja –” (seulakoko),
— Kokoluokan nimi (vapaaehtoinen),
— Parasta ennen -merkintä päivämäärän kanssa (vapaaehtoinen),
— Nettopaino,
— Satovuosi (vapaaehtoinen).

E **Virallinen tarkastusmerkintä** (vapaaehtoinen)

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

▼B

Lisäys I

VESIPITOISUUDEN MÄÄRITTÄMINEN

MENETELMÄ I — LABORATORIOMENETELMÄ

1 **Periaate**

Vesipitoisuuden määrittäminen kuorellisista hasselpähkinöistä massahäviön avulla kuivaamalla tasalämpöisessä lämpökaapissa ilmakehän paineessa ja 103 ºC:ssa (± 2 ºC) kuuden tunnin ajan.

2 **Välineet**

2.1 Posliinista tehty huhmare ja hierrin tai elintarvikemylly.

2.2 Milligramman tarkkuudella punnitseva vaaka.

2.3 Lasisia tai metallisia tasapohjaisia lieriönmuotoisia astioita, joissa on tiivis kansi. Halkaisija 12 cm, syvyys 5 cm.

2.4 Sähköllä lämmitettävä tasalämpöinen lämpökaappi, jossa on hyvä luonnollinen konvektio ja jonka vakiolämpötilaksi säädetään 103 ºC (± 2 ºC).

2.5 Eksikaattori, joka sisältää tehokasta kuivausainetta (kuten kalsiumkloridia) ja jossa on metallilevy astioiden nopeaa jäähdyttämistä varten.

3 **Näytteen esikäsittely**

Näyte kuoritaan tarvittaessa ja hienonnetaan huhmareessa tai murskataan hienoksi, kunnes saadaan halkaisijaltaan 2—4 millimetrin jaetta.

4 **Jae ja koemenettely**

4.1 Astioita ja niiden kansia kuivataan lämpökaapissa vähintään kahden tunnin ajan, minkä jälkeen ne siirretään eksikaattoriin. Astioiden ja kansien annetaan jäähtyä, kunnes ne ovat huoneenlämpöisiä.

4.2 Koe tehdään neljästä jakeesta, joista kukin painaa noin 50 g.

4.3 Tyhjä astia ja kansi punnitaan 0,001 g:n tarkkuudella (M_0).

4.4 Noin 50 g:n koenäyte punnitaan 0,001 g:n tarkkuudella ja levitetään tasaisesti astian pohjalle. Kansi suljetaan nopeasti ja kokonaisuus punnitaan (M_1). Toimet suoritetaan mahdollisimman nopeasti.

4.5 Avoimet astiat ja niiden kannet sijoitetaan rinnakkain lämpökaappiin. Suljetaan lämpökaappi ja annetaan kuivua kuuden tunnin ajan. Lämpökaappi avataan, kannet laitetaan nopeasti astioiden päälle ja astiat pannaan eksikaattoriin jäähtymään. Kun ne ovat jäähtyneet huoneenlämpöisiksi, astia punnitaan 0,001 g:n tarkkuudella kannen ollessa yhä päällä (M_2).

4.6 Koenäytteen vesipitoisuus painoprosentteina lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

4.7 Neljän koejakeen keskiarvo merkitään muistiin.

MENETELMÄ II — PIKAMENETELMÄ

1 **Periaate**

Vesipitoisuuden määrittäminen sähkönjohtavuusperiaatteeseen perustuvalla mittalaitteella. Mittalaite on kalibroitava suhteessa laboratoriomenetelmään.

2 **Välineet**

2.1 Posliinista tehty huhmare ja hierrin tai elintarvikemylly.

2.2 Sähkönjohtavuusperiaatteeseen perustuva mittalaite.

3 **Koemenettely**

3.1 Täytetään lasi analysoitavalla tuotteella (joka on etukäteen murskattu huhmareessa) ja ruuvataan puristinta, kunnes saavutetaan vakiopaine.

▼B

3.2 Luetaan arvot asteikosta.

3.3 Kunkin määrityksen jälkeen lasi puhdistetaan huolellisesti lastalla, jäykkäkarvaisella pensselillä, paperipyyhkeellä tai paineilmapumpulla.

▼B

Lisäys II

KUORELLISET HASSELPÄHKINÄT: KÄSITTEIDEN JA VIRHEIDEN MÄÄRITTELY

— *Säröt tai halkeamat:*

Avoimet ja näkyvät säröt, joiden pituus on yli neljäsosa kuoren ympärysmitasta.

— *Kuorivauriot:*

Kaikki vauriot, jotka vaikuttavat kuoreen mutta eivät sydämeen.

— *Kuiva:*

Kuori on täysin vailla pintakosteutta, ja kuoren ja sydämen vesipitoisuus on yhteensä vähemmän kuin 12 prosenttia.

— *Tyhjä:*

Kuoressa ei ole sydäntä.

— *Vieraat aineet:*

Kaikki aineet, jotka eivät tavanomaisesti liity tuotteeseen.

— *Tuholaisvauriot:*

Tuholaisten tai loiseläinten aiheuttamat tai kuolleista tuholaisista tai tuholaisten jäännöksistä aiheutuvat näkyvät vauriot.

— *Eheä:*

Kuori ei ole rikki, haljennut tai mekaanisesti vaurioitunut; pientä säröä ei pidetä virheenä, jos sydän on suojassa.

— *Homeet:*

Paljaalla silmällä havaittavat homerihmastot sydämen ulko- tai sisäpuolella.

— *Härskiintyminen:*

Lipidien hapettuminen tai vapaiden rasvahappojen muodostuminen, mikä aiheuttaa epämiellyttävää makua. Mallon öljymäisyys ei välttämättä merkitse, että pähkinä olisi härskiintynyt.

— *Mätä/lahonnut:*

Mikro-organismien toiminnasta aiheutuva huomattava hajoaminen.

— *Kuivettunut:*

Yli 50 prosenttia tiiviin pähkinän pinta-alasta on ryppyistä, mitä esiintyy yleensä kausina, jolloin tuotto on suuri. Se voi johtua myös kuivuuden tai huonon ravinnetilanteen aiheuttamasta stressistä tai kyseessä voi olla perinnöllinen ominaisuus.

— *Surkastunut:*

Tila, jossa syntyy riittämättömästi kehittyneitä kiinteitä pähkinöitä. Johtuu lannoituksesta sydämen nop ean kasvukauden aikana erittäin korkeissa lämpötiloissa.

— *Hyvin muodostunut:*

Kuori ei ole selvästi epämuodostunut, ja kuoren muoto on lajikkeelle tai kauppamuodolle ominainen.