Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet

►**B**

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 1284/2002
av den 15 juli 2002
om handelsnormer för hasselnötter med skal

(EGT L 187, 16.7.2002, s. 14)

Ändrad genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
►**M1**	Kommissionens förordning (EG) nr 46/2003 av den 10 januari 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 1284/2002

av den 15 juli 2002

om handelsnormer för hasselnötter med skal

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 2200/96 av den 28 oktober 1996 om den gemensamma organisationen av marknaden för frukt och grönsaker ([1]), senast ändrad genom förordning (EG) nr 545/2002 ([2]), särskilt artikel 2.2 i denna, och

av följande skäl:

(1) I bilaga I till förordning (EG) nr 2200/96 återfinns hasselnötter med skal bland de produkter för vilka normer skall antas. För att göra världsmarknaden överskådligare bör därför de normer för hasselnötter med skal beaktas som rekommenderats av den arbetsgrupp för standardisering av lättfördärvliga livsmedel samt för kvalitetsförbättring som inrättats av Förenta nationernas ekonomiska kommission för Europa (ECE/FN).

(2) Syftet med dessa normer är att avlägsna produkter av otillfredsställande kvalitet från marknaden, anpassa produktionen efter konsumenternas krav samt underlätta ett handelsutbyte grundat på sund konkurrens och därigenom bidra till att förbättra produktionens lönsamhet. Normerna skall därför tillämpas i alla handelsled.

(3) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för färsk frukt och färska grönsaker.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Handelsnormerna för hasselnötter med skal som omfattas av KN-nummer 0802 21 00 och KN-nummer ex 0813 50 anges i bilagan.

Dessa normer skall tillämpas i samtliga handelsled och i enlighet med villkoren i förordning (EG) nr 2200/96.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Den skall tillämpas från och med den 1 januari 2003.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

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

▼B

BILAGA

NORMER FÖR HASSELNÖTTER MED SKAL

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för hasselnötter med skal av sorter av *Corylus avellana* L. och *Corylus maxima* Mill. och hybrider av dessa utan svepe som är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte hasselnötter avsedda för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som hasselnötter med skal skall ha efter iordningställande och förpackning.

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

i) Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna skall hasselnötter med skal uppfylla följande krav:

a) Skalen skall vara

— välformade, dvs. skalen får inte vara märkbart deformerade,

— hela; små fel på ytan anses inte vara ett fel,

— friska, dvs. fria från fel som kan försämra fruktens naturliga egenskaper med avseende på hållbarhet,

— fria från skador orsakade av skadedjur,

— rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,

— torra, fria från onormal yttre fuktighet,

— fria från fastsittande svepe (högst 5 % av svepet får finnas kvar på skalet).

b) Nötkärnorna skall vara

— hela; små fel på ytan anses inte vara ett fel,

— friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion,

— tillräckligt utvecklade, dvs. skrumpna eller förtorkade frukter får inte förekomma,

— rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,

— fria från levande eller döda insekter, oavsett utvecklingsstadium,

— fria från skador orsakade av skadedjur,

— fria från mögelfilament som är synliga för blotta ögat,

— fria från härskenhet,

— fria från onormal yttre fuktighet,

— fria från främmande lukt och/eller smak,

— fria från fläckar (inbegripet mörk färg) eller annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion ([2]).

Hasselnötter med skal skall skördas helt mogna.

Hasselnötter får inte vara tomma.

Hasselnötter skall ha en sådan mognad att de

— tål transport och hantering,

— är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

ii) Vattenhalt

Vattenhalten i hasselnötter med skal får högst vara 12 % för hela nöten och högst 7 % i nötkärnan ([3]).

([1]) En definition av fel återfinns i tillägg II till den här bilagan.
([2]) Förekomsten av nötter med brunt eller mörkbrunt kärnhus, vanligtvis i samband med något separerade kärnhalvor, som inte ändrar lukt eller smak, betraktas inte som ett fel.
([3]) Vattenhalten skall bestämmas med en av de metoder som anges i tillägg I till denna bilaga.

▼B

B. **Klassificering**

Hasselnötter med skal indelas i följande tre klasser:

i) Klass ”Extra”
Hasselnötter med skal i denna klass skall vara av högsta kvalitet. De skall ha de egenskaper som är typiska för sorten och/eller handelstypen ([1]).

De får inte ha några fel med undantag av mycket små ytliga fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentationen i förpackningen.

ii) Klass I
Hasselnötter med skal i denna klass skall vara av god kvalitet. De skall ha de egenskaper som är typiska för sorten och/eller handelstypen ([1]).

De får dock ha mindre fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen.

iii) Klass II
Denna klass omfattar hasselnötter med skal som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Fel får förekomma förutsatt att hasselnötterna bibehåller sina väsentligaste egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken definieras som den största tvärsnittsdiametern. Den uttrycks antingen som ett intervall mellan den största och den minsta storleken (storlekssortering) eller genom angivande av den minsta storleken, följd av ”och större” eller den största storleken följd av ”och mindre” (sållning). Storlekssortering är obligatorisk för produkter i klass ”Extra” och klass I, men frivillig för produkter i klass II.

Följande klasser har fastställts:

Storlekssortering ([a])	Sållning ([a])
22 mm och större	22 mm och större (eller och mindre)
20–22 mm	20 mm och större (eller och mindre)
18–20 mm	18 mm och större (eller och mindre)
16–18 mm	16 mm och större (eller och mindre)
14–16 mm	14 mm och större (eller och mindre)
12–14 mm	

([a]) Utöver denna storlekstabell får valfria storleksbeteckningar användas för alla storlekar, inklusive större storlek, förutsatt att storleken i millimeter även anges i märkningen.

Endast hasselnötter med skal med en diameter på minst 16 mm får indelas i klass ”Extra”, och endast nötter med en diameter på minst 14 mm i klass I. För produkter som presenteras för slutkonsumenten som ”sållade” är storleken ”och mindre” inte tillåten.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje förpackning medges en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

([1]) Handelstyp: Hasselnötterna i en och samma förpackning skall vara av liknande allmän typ och ha liknande allmänt utseende eller ingå i en blandning av sorter som officiellt fastställts av producentlandet.

▼B

A. **Kvalitetstoleranser**

Tillåtna fel	Tillåtna toleranser (procentandel frukt med fel beräknad efter antal eller vikt av frukt med fel)		
	Extra	Klass I	Klass II
a) Total tillåten tolerans för fel i skalet (beräknas utifrån nötternas totala vikt med skal)	3	5	7
b) Total tillåten tolerans för fel i nötkärnan (beräknas utifrån nötkärnornas vikt)	5	8 ([a])	12 ([a])
varav mögliga, ruttna eller härskna ([b]) nötkärnor eller nötkärnor med skador orsakade av insekter ([c]) (beräknad utifrån nötkärnornas vikt)	3	5	6
c) Främmande ämnen (beräknad utifrån nötternas totala vikt med skal)	0,25	0,25	0,25
d) Tomma skal (beräknat på grundval av antal)	4	6	8

([a]) Vid beräkningen av dessa procentsatser beraktas en lätt deformering av nötkärnan inte som ett fel.
([b]) En oljehalltig frövita är inte nödvändigtvis ett tecken på härskenhet.
([c]) Levande insekter eller skadegörare får inte förekomma i någon klass.

I klass ”Extra” och klass I får högst 12 % i antal eller vikt av hasselnötter med skal vara av annan sort, form eller handelstyp. Dessa toleranser gäller även för klass II om sorten eller handelstypen anges.

B. **Mineralföroreningar**

Halten aska olöslig i syra får inte överstiga 1 g per kg.

C. **Storlekstoleranser**

För samtliga klasser: Högst 10 % i antal eller vikt av hasselnötter med skal som inte uppfyller storlekskraven på följande villkor:

— Om storleken anges som ett intervall mellan en minsta och en största diameter (storlekssortering) skall dessa nötter motsvara närmast mindre eller större storlek.

— Om storleken anges som en minsta diameter följd av ”och större” eller ”och +” eller ”+” (sållning) skall dessa nötter motsvara närmast mindre storlek.

— Om storleken anges som en största diameter följd av ”och mindre” eller ”och -” (sållning) skall dessa nötter motsvara närmast större storlek.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. **Enhetlighet**

Varje förpackning skall ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla hasselnötter med skal av samma ursprung, kvalitet, sort eller handelstyp och storlek (om produkten storlekssorteras).

Den synliga delen av förpackningens innehåll skall vara representativ för hela innehållet.

▼M1

Genom undantag från föregående bestämmelser i den här punkten får produkter som omfattas av den här förordningen blandas i detaljhandelsförpackningar med en nettovikt under tre kilo med färsk frukt och färska

▼M1

grönsaker av olika arter, på de villkor som anges i kommissionens förordning (EG) nr 48/2003 ([1]).

▼B

B. **Förpackning**

Hasselnötter med skal skall vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen skall vara nya, rena och så beskaffade att de inte kan orsaka yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material som t.ex. papper eller stämplar med handelsmässiga upplysningar förutsatt att de färger och det lim som används är giftfria.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

C. **Presentation**

Hasselnötskärnor skall presenteras i påsar eller stadiga förpackningar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning skall på en och samma sida och med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. **Identifiering**

Packare och/eller avsändare: Namn och adress eller märke som är officiellt utfärdat eller godkänt. Om märkning i form av ett tecken (en logotyp) används skall det i närheten av tecknet (logotypen) stå ”packare” och/eller ”avsändare” (eller motsvarande förkortning).

B. **Typ av produkt**

— ”Hasselnötter med skal” om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan.
— Sortens eller handelstypens namn för klass ”Extra” och klass I (frivilligt för klass II)

C. **Produktens ursprung**

Ursprungsland och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. **Handelsmässiga upplysningar**

— Klass
— Storlek angiven som
  — största och minsta diameter (storlekssortering), eller
  — minsta diameter följt av ”och större” eller ”och +” eller ”+” eller största diameter följt av ”och mindre” eller ”och -” (sållning).
— Storleksbeteckning (frivilligt).
— Sista förbrukningsdag (frivilligt).
— Nettovikt.
— Skördeår (frivilligt).

E. **Officiellt kontrollmärke** (frivilligt)

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

▼B

Tillägg I

BESTÄMNING AV VATTENHALTEN

METOD I – LABORATORIEMETOD

1. **Princip**

Bestämning av vattenhalten i hasselnötter med skal genom att mäta viktförlusten efter torkning vid en temperatur av 103 ºC (± 2 ºC) i torkugn, vid normalt tryck i sex timmar.

2. **Utrustning**

2.1 Keramikmortel och mortelstöt eller hackkniv.

2.2 Analysvåg med en känslighet av 1 mg.

2.3 Planbottnade cylinderformade behållare av glas eller metall med tätslutande lock. Diameter 12 cm, djup 5 cm.

2.4 Eluppvärmd torkugn med naturlig konvektion som håller en jämn temperatur av 103 ºC (± 2 ºC).

2.5 Exsickator med ett effektivt torkmedel (t.ex. kalciumklorid) och med en metallplatta för snabbkylning av behållarna.

3. **Provberedning**

Skala provet om så behövs och krossa det i morteln – eller hacka det fint – till fragment med en diameter av 2–4 mm.

4. **Fraktion och provförfarande**

4.1 Torka behållarna och tillhörande lock i torkugnen i minst två timmar och flytta därefter över dem till exsickatorn. Låt behållarna och locken svalna tills de når rumstemperatur.

4.2 Utför provet på fyra fraktioner om vardera cirka 50 g.

4.3 Väg den tomma behållaren och locket med 0,001 g noggrannhet (M_0).

4.4 Väg cirka 50 g av provet med 0,001 g noggrannhet och fördela det jämt över behållarens botten. Förslut snabbt med locket och väg allt (M_1). Utför dessa moment så snabbt som möjligt.

4.5 Placera de öppna behållarna och tillhörande lock bredvid varandra i torkugnen. Stäng torkugnen och låt torka i sex timmar. Öppna torkugnen, lägg snabbt på locken på behållarna, och placera dem i exsickatorn tills de svalnat. När de svalnat till rumstemperatur, väg behållaren (fortfarande med locket på) med 0,001 g noggrannhet (M_2).

4.6 Vattenhalten i provet, i viktprocent, beräknas enligt följande formel:

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

4.7 Beräkna medelvärdet för de fyra provfraktionerna.

METOD II – SNABB METOD

1. **Princip**

Bestämning av vattenhalten med ett mätinstrument som är baserat på principen om elektrisk konduktivitet. Mätinstrumentet skall kalibreras i förhållande till laboratoriemetoden.

2. **Utrustning**

2.1 Keramikmortel och mortelstöt eller hackkniv.

2.2 Mätinstrument baserat på principen om elektrisk konduktivitet.

▼B

3. **Provförfarande**

3.1 Fyll ett glas med den produkt som skall analyseras (produkten krossas först i morteln) och skruva åt pressen tills jämnt tryck uppnås.

3.2 Läs av värdena på skalan.

3.3 Efter varje bestämning skall glaset rengöras noggrant med spatel, pensel med hård borst, pappershandduk eller tryckluftspump.

▼B

Tillägg II

HASSELNÖTTER MED SKAL: DEFINITIONER AV TERMER OCH FEL

— Spruckna skal:

Alla öppna och synliga sprickor som är längre än en fjärdedel av skalets omkrets.

— Fel i skalet:

Alla fel som påverkar skalet men inte nötkärnan.

— Torr:

Skalet är fritt från yttre fuktighet och skalet och nötkärnan har tillsammans en vattenhalt som är lägre än 12 %.

— Tom:

Skalet innehåller inte någon nötkärna.

— Främmande beståndsdelar:

Alla beståndsdelar som inte normalt förknippas med produkten.

— Skador orsakade av insekter:

Synliga skador orsakade av insekter eller skadedjur eller av förekomsten av döda insekter eller rester av dem.

— Hel:

Skalet är inte trasigt, sprucket eller mekaniskt förstört. En inte utgöra ett fel om nötkärnan fortfarande är skyddad.

— Mögel:

Mögelfilament som är synligt för blotta ögat utanpå eller inuti nötkärnan.

— Härskenhet:

Oxidation av lipider eller av fria fettsyror som ger en härsken smak. En oljehaltig frövita betyder inte nödvändigtvis att nöten är härsken.

— Röta/sönderfall:

Betydande mikrobiologisk nedbrytning.

— Förtorkad:

er än 50 % av fruktskalet är rynkigt vilket vanligtvis uppstår under säsonger då produktionen är hög eller vid skador orsakade av torka eller dålig näring, eller på grund av ärftligt anlag.

— Skrumpen:

Tillstånd som uppstår efter gödning vid varm väderlek då nötkärnan växer snabbt och som ger hårda frukter som inte mognar färdigt.

— Välformad:

Skalet är inte deformerat i egentlig mening och formen har de egenskaper som är typiska för sorten eller handelstypen.