

32002R1284

L 187/14

EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA

16.7.2002

KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 1284/2002,**15. juuli 2002,****milles sätestatakse koorimata sarapuupähklite turustusnorm**

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 28. oktoobri 1996. aasta määrust (EÜ) nr 2200/96 puu- ja köögiviljaturu ühise korralduse kohta, ⁽¹⁾ viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 545/2002, ⁽²⁾ eriti selle artikli 2 lõiget 2,

ning arvestades järgmist:

- (1) Sarapuupähklid on loetletud määruse (EÜ) nr 2200/96 I lisas toodete hulgas, mille standardid tuleb vastu võtta. Selleks tuleks maailmaturu läbipaistvuse huvides arvesse võtta koorimata sarapuupähklite turustusnormi, mida on soovitanud ÜRO Euroopa Majanduskomisjoni riknevate toodete standardimise ja kvaliteedi arendamise töörühm.
- (2) Nende standardite kohaldamine peaks ebarahuldava kvaliteediga tooted turult kõrvaldama, viima tootmise vastavusse tarbijate nõudmistega ja hõlbustama ausal konkurentsil põhinevaid kaubandussuhteid, parandades seeläbi tootmise tasuvust. Seetõttu kohaldatakse seda normi kõikidel turustusetappidel.

- (3) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas värske puu- ja köögivilja turu korralduskomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

CN-koodide 0802 21 00 ja ex 0813 50 alla kuuluvate koorimata sarapuupähklite turustusnorm on sätestatud lisas.

Kõnealust normi kohaldatakse kõikidel turustusetappidel määrusega (EMÜ) nr 2200/96 sätestatud tingimuste kohaselt.

Artikkel 2

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Ühenduste Teatajas*.

Määrust kohaldatakse 1. jaanuarist 2003.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 15. juuli 2002

Komisjoni nimel

komisjoni liige

Franz FISCHLER

⁽¹⁾ EÜT L 297, 21.11.1996, lk 1.

⁽²⁾ EÜT L 84, 28.3.2002, lk 1.

LISA

KOORIMATA SARAPUUPÄHKLITE TURUSTUSNORM

I. TOOTE MÄÄRATLUS

Käesolevat normi kohaldatakse liikide *Corylus avellana* L. ja *Corylus maxima* Mill. ning nende hübriidide üldkatise või õietupeta koorimata sarapuupähklite suhtes, mis tuleb tarbijale müüa värskest, välja arvatud tööstuslikuks töötlemiseks ettenähtud pähklid.

II. KVALITEEDINÕUDED

Turustusnormi eesmärk on määratleda müügivalmis ja pakendatud koorimata sarapuupähklite kvaliteedinõuded.

A. Miinimumnõuded ⁽¹⁾

- i) Kui iga kvaliteediklassi jaoks ei ole ette nähtud erisätteid ja lubatud hälbeid, peavad kõikide klasside koorimata sarapuupähklid vastama järgmistele nõuetele:
- a) koore omadused
- hästi arenenud; koor ei ole märgatavalt moondunud,
 - terve; tühiseid pindmisi kahjustusi ei käsitata veana,
 - veatu; vigadeta, mis võivad mõjutada viljade loomulikku säilivust,
 - taimekahjurite tekitatud kahjustusteta,
 - puhas; nähtavate võõrkehadeta,
 - kuiv; ebatavalise pinnaniiskusega,
 - ilma kinnitunud väliskestata (väliskest tohib olla kinnitunud kuni 5 % ulatuses koore pinnast).
- b) tuuma omadused:
- terve; tühiseid pindmisi kahjustusi ei käsitata veana,
 - veatu; mädanenud või toiduks kõlbmatud riknenud tooted ei ole lubatud,
 - hästi arenenud; kokkutõmbunuid või kiduraid vilju ei ole,
 - puhas; nähtavate võõrkehadeta,
 - vaba elusatest või surnud putukatest ükskõik millises arenguastmes,
 - taimekahjurite tekitatud kahjustusteta,
 - ilma palja silmaga nähtavate hallitusniitideta,
 - ei ole rääsunud,
 - ebatavalise pinnaniiskusega,
 - võõra lõhna ja maitseta,
 - ilma plekkideta (sealhulgas musta värvi plekid) või muude kahjustusteta, mis muudavad selle tarbimiseks kõlbmatuks. ⁽²⁾

Koorimata sarapuupähklid peavad olema koristatud küpsena.

Pähklid ei tohi olla tühjad.

Sarapuupähklid peavad olema niisuguses seisukorras, et need:

- kannatavad vedu ja käitlemist ja
- jõuavad sihtkohta rahuldavas seisukorras.

ii) Niiskusesisaldus

Kuivatatud sarapuupähklite niiskusesisaldus ei tohi terve pähkli puhul olla üle 12 % ja tuuma puhul üle 7 %. ⁽³⁾

⁽¹⁾ Defektide määratlus on esitatud käesoleva dokumendi II liites.

⁽²⁾ Defektina ei käsitata sarapuupähklite pruuni või tumepruuni südamikku ning pisut eraldi idulehti, mis ei mõjuta nende lõhna ega maitset.

⁽³⁾ Niiskusesisaldus määratakse kindlaks ühe käesoleva lisa I liites esitatud meetodi abil.

B. Liigitamine

Koorimata sarapuupähklid liigitatakse kolme järgnevalt määratletud klassi.

i) Ekstraklass

Sellesse klassi kuuluvad koorimata sarapuupähklid peavad olema eriti hea kvaliteediga. Need peavad olema sordile ja/või kaubanduslikule tüübile vastavate omadustega. ⁽¹⁾

Selle klassi sarapuupähklid peavad olema veatud, välja arvatud tühised pindmised vead, kui need ei mõjuta toote üldilmet, kvaliteeti, säilivust ega esitusviisi pakendis.

ii) I klass

Sellesse klassi kuuluvad koorimata sarapuupähklid peavad olema hea kvaliteediga. Need peavad olema sordile ja/või kaubanduslikule tüübile vastavate omadustega. ⁽¹⁾

Koorimata kreeka pähklitel võivad olla tühised vead, kui need ei mõjuta toote üldilmet, kvaliteeti, säilivust ega esitusviisi pakendis.

iii) II klass

Sellesse klassi kuuluvad koorimata sarapuupähklid, mille kvaliteet ei vasta kõrgemate klasside nõuetele, kuid mis vastavad eespool nimetatud miinimumnõuetele.

Koorimata sarapuupähklitel võib olla puudusi tingimusel, et on säilinud põhilised kvaliteedi, säilivuse ja esitusviisi omadused.

III. SUURUSNÕUDED

Suurus või sõelumine määratakse kindlaks ristlõike suurima läbimõõdu alusel. See väljendatakse miinimum- ja maksimumsuuruse abil määratlevate intervallidega (suuruse järgi jaotamine) või märkides miinimumsuuruse ja sellele järgneva teksti "ja rohkem" või maksimumsuuruse ja sellele järgneva teksti "ja vähem" (sõelumine). Suuruse järgi jaotamine on ekstraklassi ja I klassi kuuluvate sarapuupähklite puhul kohustuslik, kuid II klassi puhul vabatahtlik.

Sätetatakse järgmine liigitus:

Suuruse järgi jaotamine ⁽¹⁾	Sõelumine ⁽¹⁾
22 mm ja rohkem	22 mm ja rohkem (või ja vähem)
20–22 mm	20 mm ja rohkem (või ja vähem)
18–20 mm	18 mm ja rohkem (või ja vähem)
16–18 mm	16 mm ja rohkem (või ja vähem)
14–16 mm	14 mm ja rohkem (või ja vähem)
12–14 mm	

⁽¹⁾ Lisaks sellele suurus tabelile võib vabatahtlike suurusnimetuste puhul kasutada kõiki suurusi, sealhulgas suuremaid suurusi, tingimusel et märgistusel on see suurusklass või sõela suurus millimeetrites esitatud.

Ekstraklassis võivad olla koorega sarapuupähklid, mille läbimõõt on vähemalt 16 mm ning I klassis sarapuupähklid, mille läbimõõt on vähemalt 14 mm. Lõpptarbijale ei tohi müügiks pakkuda liigituse "sõelutud" või suuruse "ja vähem" alla kuuluvaid sarapuupähkleid.

IV. HÄLBEID KÄSITLEVAD NÕUDED

Igas pakendis lubatakse toodete puhul kvaliteedi- ja suurushälbeid, mis ei vasta pakendil näidatud klassi nõuetele.

⁽¹⁾ Kaubanduslik tüüp: sarapuupähklid peavad igas pakendis olema samasugusest üldliigist ja samasuguse välimusega ning/või kuuluma tootjariigi poolt ametlikult määratletud sordisegusse.

A. Kvaliteedihälbed

Lubatud defektid	Lubatud hälve (defektsete viljade protsent defektsete viljade arvu või massi põhjal)		
	Ekstraklass	I klass	II klass
a) Lubatud hälve koore defektide puhul (arvutatud koorimata pähklike kogumassi põhjal)	3	5	7
b) Lubatud hälve tuuma defektide puhul (arvutatud tuumade massi põhjal)	5	8 ^(a)	12 ^(a)
millest hallitanud, mädaplekkidega, rääsunud ^(b) või putukate kahjustatud ^(c) tuumad (arvutatud tuumade massi põhjal)	3	5	6
c) Võõrkehad (arvutatud koorimata pähklike kogumassi põhjal)	0,25	0,25	0,25
d) Tühjad pähklid (arvutatud arvu põhjal)	4	6	8

^(a) Nende protsendide arvutamisel ei käsitata defektina tuuma väikeseid moondumisi.

^(b) Viljalihha õline välimus ei osuta ilmtingimata rääsumisele.

^(c) Elus putukad ja kahjurid ei ole lubatud üheski klassis.

Ekstraklassi ja I klassi puhul võib kuni 12 % koorimata sarapuupähklite arvust või massist kuuluda muusse sorti või kaubanduslikku tüüpi. See on lubatud ka II klassi puhul juhul, kui sort või kaubanduslik tüüp on märgitud.

B. Mineraalsed võõrlisandid

Happes lahustumatu tuha sisaldus ei tohi ületada 1 g/kg.

C. Suurushälbed

Kõikide klasside puhul on lubatud, et kuni 10 % koorimata sarapuupähklite arvust või massist ei pea vastama märgitud suurusele tingimusel, et:

- pähklid kuuluvad suuruse järgi märgitud rühmast ühe astme võrra väiksemasse või suuremasse rühma, kui suurus on tähistatud miinimum- ja maksimumlääbimõõdu abil määratavate intervallidega (suuruse järgi jaotamine),
- pähklid kuuluvad suuruse järgi märgitud rühmast ühe astme võrra väiksemasse, kui suurus on tähistatud miinimumlääbimõõdu ja sellele järgneva teksti "ja rohkem" või "ja +" või "+"abil (sõelumine),
- pähklid kuuluvad suuruse järgi märgitud rühmast ühe astme võrra suuremasse, kui suurus on tähistatud maksimumlääbimõõdu ja sellele järgneva teksti "ja vähem" või "ja -" abil (sõelumine).

V. ESITUSVIISI NÕUDED

A. Ühtlikkus

Iga pakendi sisu peab olema ühtlik ja sisaldama ainult sama päritoluga, sama kvaliteediga, sama sorti või kaubanduslikku tüüpi ja sama suurusega (kui toode jaotatakse suuruse järgi) koorimata sarapuupähkleid.

Pakendi sisu nähtav osa peab esindama kogu pakendi sisu.

B. Pakendamine

Koorimata sarapuupähklid tuleb pakendada nii, et need oleks nõuetekohaselt kaitstud.

Pakendi sisematerjal peab olema uus, puhas ja niisugune, et see ei põhjusta toodete välist ega sisemist riknemist. Kaubanduslike andmetega varustatud materjalide, eelkõige paberi või templite kasutamine on lubatud, kui trükkimisel on kasutatud mürgivaba tinti või etikettide kinnitamisel mürgivaba liimi.

Pakend peab olema ilma igasuguste võõrkehadeta.

C. Esitusviis

Sarapuupähklite tuumad peavad olema kottides või tugevates pakendites.

VI. MÄRGISTAMISNÕUDED

Iga pakendi ühel küljel peavad olema loetavate, kustumatute ja väljastpoolt nähtavate tähtedega järgmised andmed.

A. Identifitseerimine

Pakendaja ja/või lähetaja: nimi ja aadress või ametlikult väljastatud või tunnustatud koodmärk. Kui kasutatakse koodmärki, tuleb märge "pakendaja ja/või lähetaja" (või vastavad lühendid) märkida koodmärgi lähedusse.

B. Toote liik

- "koorimata sarapuupähklid", kui sisu ei ole väljastpoolt pakendit nähtav,
- ekstraklassi ja I klassi puhul sordinimi või kaubandusliku tüübi nimi (II klassi puhul on see vabatahtlik).

C. Toote päritolu

Päritoluriik ja vajaduse korral tootmispiirkond või riiklik, piirkondlik või kohalik nimetus.

D. Kaubanduslikud andmed

- klass,
- suurus väljendatuna:
 - miinimum- ja maksimumlähimõõdu abil (suuruse järgi jaotamise korral) või
 - miinimumlähimõõdu abil, millele järgneb "ja üle" või "ja +" või "+" või maksimumlähimõõdu abil, millele järgneb "ja alla" või "ja -" (sõelumise puhul),
- suurusklassi nimetus (vabatahtlik),
- "Parim enne", millele järgneb kuupäev (vabatahtlik),
- netomass,
- viljelusaasta (vabatahtlik).

E. Ametlik kontrollmärk (ei ole kohustuslik)

I liide

NIISKUSESISALDUSE MÄÄRAMINE

I MEETOD – LABORATOORNE MEETOD

1. Põhimõte

Kooritud sarapuupähklite niiskusesisalduse määramine massikao abil pärast kuivatamist reguleeritava temperatuuriga kuivatuskapis temperatuuril 103 °C (+ 2 °C) normaalse rõhu juures kuue tunni jooksul.

2. Seadmed

- 2.1. Sobiva uhmrinuiaga keraamiline uhmer või lõikur.
- 2.2. Analüütilised kaalud täpsusega 1 mg.
- 2.3. Silindrilised lamedapõhjalised klaas- või metallmahutid, mille läbimõõt on 12 cm ja sügavus 5 cm ning millel on tihedalt suletavad kaaned.
- 2.4. Hea loomuliku ventilatsiooniga elektriliselt köetav reguleeritava temperatuuriga kuivatuskapp, mis on reguleeritud nii, et temperatuur püsib 103 °C (± 2 °C) juures.
- 2.5. Tõhusat kuivatusainet (nt kaltsiumkloriidi) sisaldav eksikaator, millel on metallplaat, mille abil saab mahuteid kiiresti jahutada.

3. Proovi ettevalmistamine

Pähklid kooritakse vajadusel, tuumad purustatakse uhmis või peenestatakse piisavalt, et saada 2–4 mm läbimõõduga osakesed.

4. Katsekogus ja määramine

- 4.1. Mahutid ja kaaned kuivatatakse kuivatuskapis vähemalt kahe tunni jooksul ja asetatakse eksikaatorisse. Mahutitel ja kaanel lastakse jahtuda toatemperatuurini.
- 4.2. Viiakse läbi nelja katsekoguse (ühe katsekoguse ligikaudne mass on 50 g) määramine.
- 4.3. Tühi mahuti ja kaas kaalutakse 0,001 g täpsusega (M₀).
- 4.4. Mahutisse pannakse 0,001 g täpsusega kaalutud ligikaudu 50 g katsematerjali kogus. Katsematerjal puistatakse ühtlaselt mahuti põhjale, mahuti suletakse kiiresti kaanega ja kaalutakse kogumass (M₁). Kõnealusel tegevused sooritatakse nii kiiresti kui võimalik.
- 4.5. Avatud mahutid asetatakse kuivatuskappi ja kaaned asetatakse mahutite kõrvale. Kuivatuskapp suletakse ja kuivatatakse 6 tundi. Kuivatuskapp avatakse, mahutid suletakse kiiresti kaantega ning asetatakse eksikaatorisse jahtuma. Suletud mahutid jahutatakse toatemperatuurini ja kaalutakse 0,001 g täpsusega (M₂).
- 4.6. Proovi niiskusesisaldus massiprotsendina arvutatakse järgmise valemi abil:

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

- 4.7. Registreeritakse nelja määramise keskmine tulemus.

II MEETOD – KIIRMEETOD

1. Põhimõte

Niiskusesisalduse määramine, kasutades elektrijuhtivusel põhinevat mõõtevahendit. Mõõtevahend peab olema kalibreeritud vastavalt laboratoorsele meetodile.

2. Seadmed

- 2.1. Sobiva uhmrinuiaga keraamiline uhmer või lõikur.
- 2.2. Elektrijuhtivusel põhinev mõõtevahend.

3. Määramine

- 3.1. Uuritav kogus (eelnevalt uhmis peenestatud) pannakse klaasi ja pressitakse kokku kuni stabiilse surve saavutamiseni.
- 3.2. Skaalalt loetakse väärtus.
- 3.3. Pärast iga määramist puhastatakse klaas põhjalikult spaatliga, jäikade harjastega pintsliga, pabersalvrätikuga või suruõhupumbaga.

II liide

KOORIMATA SARAPUUPÄHKLITE MÕISTETE JA DEFEKTIDE MÄÄRATLUSED

- *Praod ja lõhed:*
igasugune pragu, mis on avatud ja nähtav ning suurem kui ¼ koore ümbermõõdust.
 - *Kooredefektid:*
koort, kuid mitte tuuma mõjutavad defektid.
 - *Kuiv:*
koor on ilma pinnaniiskusega ning koored ja tuumad kokku ei sisalda üle 12 % niiskust.
 - *Tühi:*
sarapuupähklil ei ole tuuma.
 - *Võõrkehad:*
muu ollus, mis tavapärast toote juurde ei kuulu.
 - *Putukakahjustused:*
putukate ja muude parasiitide põhjustatud nähtavad kahjustused või surnud putukad või putukajäänused.
 - *Terve:*
koor ei ole katki, lõhenenud ega mehhaaniliselt kahjustatud; defektina ei käsitata väikest pragu juhul, kui tuum on endiselt kaitsitud.
 - *Hallitus:*
palja silmaga nähtavad hallitusniidid tuuma peal või selle sees.
 - *Rääsumine:*
lipiidide oksüdeerumine või vabade rasvhapete tekkimine, mis tekitab ebameeldiva lõhna ja maitse. Viljaliha õline välimus ei osuta ilmtingimata rääsumisele.
 - *Mädanenud:*
mikroorganismide tegevusest põhjustatud märkimisväärne lagunemine.
 - *Kidur:*
üle 50 % tihke pähkli pinnast on kortsudega, tavaliselt suure saagiga hooajal või kui on põud või vähe toitaineid või kui see on pärilik.
 - *Kokkutõmbunud:*
kui pärast väetamist saadakse väga kõrgel temperatuuril kiire tuuma kasvu tulemusel väljaarenemata kõva vili.
 - *Hästi arenenud:*
koor ei ole märgatavalt moondunud ja selle kuju on sordile või kaubanduslikule tüübile vastavate omadustega.
-