

32002R1284

L 187/14

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

16.7.2002

**NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 1284/2002****Z 15. JÚLA 2002,****ktorým sa ustanovuje obchodná norma pre nelúpané lieskové orechy**

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na zmluvu o založení európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 2200/96 z 28. októbra 1996 o spoločnej organizácii trhu s ovocím a zeleninou<sup>(1)</sup>, naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 545/2002<sup>(2)</sup>, najmä na jeho článok 2 ods. 2,

keďže:

- (1) Lieskové orechy patria medzi výrobky uvedené v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 2200/96, pre ktoré sa musia prijať normy. Z tohto dôvodu a v záujme zachovania transparentnosti svetového trhu by sa mala zohľadniť norma pre nelúpané lieskové orechy, ktorú odporúča Pracovná skupina pre normalizáciu výrokov podliehajúcich skaze a rozvoj kvality Európskej hospodárskej komisie Organizácie spojených národov (EHK/OSN).
- (2) Uplatňovanie týchto noriem by malo viesť k odstráneniu výrobkov neuspokojivej kvality z trhu, uvádzaniu výroby do súladu s požiadavkami spotrebiteľov a uľahčovaniu obchodných vzťahov založených na spravodlivej súťaži a tým pomáhať zlepšovať výnosnosť výroby. Z tohto dôvodu by sa mali uplatňovať vo všetkých fázach obchodu.

- (3) Opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Riadiaceho výboru pre čerstvé ovocie a zeleninu,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

*Článok 1*

Obchodná norma pre nelúpané lieskové orechy patriace pod kód KN 0802 21 00 a kód KN ex 0813 50 je ustanovená v prílohe.

Táto norma sa uplatňuje vo všetkých fázach obchodu za podmienok ustanovených v nariadení (ES) č. 2200/96.

*Článok 2*

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom odo dňa jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev*.

Bude sa uplatňovať od 1. januára 2003.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a je priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 15. júla 2002

Za Komisiu  
Franz FISCHLER  
člen Komisie

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 297, 21.11.1996, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES L 84, 28.3.2002, s. 1.

## PRÍLOHA

## NORMA PRE NELÚPANÉ LIESKOVÉ ORECHY

## I. DEFINÍCIA PLODINY

Táto norma sa vzťahuje na nelúpané lieskové orechy (kultivarov) vypestovaných z *Corylus avellana* L. a *Corylus maxima* Mill. a ich hybridov bez zákrovu alebo oplodia, ktoré sa dodávajú spotrebiteľovi, pričom lieskové orechy určené na priemyselné spracovanie sú z jej pôsobnosti vylúčené.

## II. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA KVALITY

Účelom tejto normy je definovať požiadavky na kvalitu nelúpaných lieskových orechov po úprave a balení.

A. Minimálne požiadavky <sup>(1)</sup>

i) Vo všetkých triedach s výhradou osobitných ustanovení pre každú triedu a povolených odchýliek musia byť nelúpané lieskové orechy:

a) charakteristické znaky škrupiny:

- dobre formované, škrupina nie je viditeľne deformovaná,
- celé, malé poškodenie povrchu sa nepovažuje za chybu,
- zdravé, bez chýb, ktoré pravdepodobne ovplyvňujú prirodzenú trvanlivosť plodu,
- bez poškodenia spôsobeného škodcami,
- čisté, prakticky bez akýchkoľvek viditeľných cudzích látok,
- suché, bez nadmernej povrchovej vlhkosti,
- bez prilnutého oplodia (celkovo najviac na 5 % povrchu jednotlivéj škrupiny môže byť prilnuté oplodie);

b) charakteristické znaky jadra

- celé, malé poškodenie povrchu sa nepovažuje za chybu,
- zdravé, plody, ktoré sú natoľko napadnuté hnilobou alebo poškodené tak, že sú nevhodné na spotrebu, sú vylúčené,
- dostatočne vyvinuté, scvrknuté alebo zvrátený plod je vylúčený,
- čisté, prakticky bez akýchkoľvek viditeľných cudzích látok,
- bez živého alebo mŕtveho hmyzu v akomkoľvek štádiu jeho vývoja,
- bez poškodenia spôsobeného škodcami,
- bez vlákien plesne viditeľných voľným okom,
- bez zatuchnutosti,
- bez nadmernej povrchovej vlhkosti,
- bez cudzieho pachu a/alebo chuti,
- bez škvŕn (vrátane prítomnosti čiernej farby) alebo poškodenia, ktoré ich robí nevhodnými na spotrebu <sup>(2)</sup>.

Nelúpané lieskové orechy sa musia zberať v plnej zrelosti.

Lieskové orechy nesmú byť prázdne.

Lieskové orechy musia byť v takom stave, ktorý im umožňuje:

- znášať prepravu a manipuláciu,
- prísť na miesto určenia v uspokojivom stave.

ii) Obsah vlhkosti

Obsah vlhkosti v nelúpaných lieskových orechoch nesmie prevyšovať 12 % v prípade celého lieskového orecha a 7 % v prípade jadra <sup>(3)</sup>.

<sup>(1)</sup> Definícia chýb je uvedená v dodatku II k tomuto dokumentu.

<sup>(2)</sup> Prítomnosť lieskových orechov s hnedým alebo tmavohnedým jadrom, obvykle sprevádzaným miernym oddelením puzdier, čím sa nemení vôňa alebo chuť lieskových orechov, sa nepovažuje za chybu.

<sup>(3)</sup> Obsah vlhkosti sa stanovuje jednou z metód uvedených v dodatku I k tejto prílohe.

**B. Zaradenie do tried**

Nelúpané lieskové orechy sa delia do troch ďalej definovaných tried:

## i) „Extra“ trieda

Nelúpané lieskové orechy v tejto triede musia mať výbornú kvalitu. Musia byť charakteristické pre odrodu a/ alebo obchodný typ <sup>(1)</sup>.

Musia byť bez chýb s výnimkou veľmi malých povrchových chýb za predpokladu, že tieto chyby neovplyvňujú celkový vzhľad plodov, ich kvalitu, trvanlivosť a obchodnú úpravu v obale.

## ii) I. trieda

Nelúpané lieskové orechy v tejto triede musia mať dobrú kvalitu. Musia byť charakteristické pre odrodu a/ alebo obchodný typ <sup>(1)</sup>.

Malé chyby sú povolené za predpokladu, že tieto chyby neovplyvňujú celkový vzhľad plodov, ich kvalitu, trvanlivosť a obchodnú úpravu v obale.

## iii) II. trieda

Do tejto triedy patria nelúpané lieskové orechy, ktoré nespĺňajú podmienky na zaradenie do vyšších tried, ale spĺňajú vyššie stanovené minimálne požiadavky.

Chyby sú povolené za predpokladu, že nelúpané lieskové orechy si zachovávajú svoje základné charakteristiky, pokiaľ ide o kvalitu, trvanlivosť a obchodnú úpravu.

**III. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA ZARADENIA PODĽA VEĽKOSTI**

Zaradenie podľa veľkosti alebo prebierka sa určene maximálnym pričným priemerom. Vyjadruje sa buď intervalom určeným maximálnou a minimálnou veľkosťou (zaradenie podľa veľkosti), alebo uvedením minimálnej veľkosti, za ktorou nasledujú slová „a viac“ alebo maximálnej veľkosti, za ktorou nasledujú slová „a menej“ (prebierka). Zaradenie podľa veľkosti je povinné pre plody v „extra“ triede a v „I. triede“, ale je dobrovoľné pre „II.“ triedu.

Ustanovuje sa toto zaradenie do tried:

Zaradenie podľa veľkosti <sup>(e)</sup>	Prebierka <sup>(e)</sup>
22 a viac	22 mm a viac (alebo a menej)
20 až 22 mm	20 mm a viac (alebo a menej)
18 až 20 mm	18 mm a viac (alebo a menej)
16 až 18 mm	16 mm a viac (alebo a menej)
14 až 16 mm	14 mm a viac (alebo a menej)
12 až 14 mm	

<sup>(e)</sup> Okrem tejto veľkostnej tabulky sa môže používať akákoľvek veľkosť vrátane väčších rozmerov s voliteľnými názvami veľkostí za predpokladu, že veľkosť alebo prebierka v milimetroch sú vyjadrené aj v označení.

Do „Extra“ triedy sa môžu zaradiť len nelúpané lieskové orechy s priemerom rovným alebo väčším než 16 mm, do „I.“ triedy len tie, ktoré majú priemer rovný alebo väčší než 14 mm. V prípade plodov ponúkaných konečnému spotrebiteľovi pod označením „prebierka“ nie je povolená veľkosť „a menej“.

**IV. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA ODCHÝLOK**

V prípade plodov, ktoré nespĺňajú požiadavky na uvedenú triedu, sú v každom obale povolené odchýlky od kvality a veľkosti.

<sup>(1)</sup> Obchodný typ: lieskové orechy v každom obale sú podobného celkového typu a vzhľadu a/alebo patria k zmesi odrôd úradne definovaných v producentskej krajine.

A. **Odchýlky od kvality**

Povolené chyby	Povolené odchýlky		
	„Extra“ trieda	I. trieda	II. trieda
a) Celková povolená odchýlka chýb škrupiny (vypočítaná na základe celkovej hmotnosti so škrupinou)	3	5	7
b) Celková povolená odchýlka chýb jadra (vypočítaná na základe hmotnosti jadier)	5	8 <sup>(a)</sup>	12 <sup>(a)</sup>
z toho plesnivé, hnilé, zatuchnuté <sup>(b)</sup> alebo poškodené hmyzom <sup>(c)</sup> (vypočítaná na základe celkovej hmotnosti so škrupinou)	3	5	6
c) Cudzie látky (vypočítaná na základe celkovej hmotnosti so škrupinou)	0,25	0,25	0,25
d) Prázdne orechy (vypočítaná z počtu orechov)	4	6	8

<sup>(a)</sup> Pri výpočte týchto percentuálnych hodnôt sa malá deformácia jadra nepovažuje za chybu.

<sup>(b)</sup> Olejovitý vzhľad dužiny neznamena nevyhnutne, že ide o zatuchnutosť.

<sup>(c)</sup> Živý hmyz alebo živočíšni škodcovia sú neprípustné v každej triede.

V Extra triede a v I. triede môže maximálne 12 % z počtu alebo hmotnosti nelúpaných lieskových orechov patriť k iným odrodám alebo obchodným typom. Tieto povolené odchýlky sa vzťahujú aj na II. triedu v prípade, že je uvedená odroda alebo obchodný typ.

B. **Minerálne nečistoty**

Obsah popola nerozpustného v kyseline nesmie prekročiť 1 g/kg.

C. **Odchýlky veľkosti**

Vo všetkých triedach je povolených maximálne 10 % z počtu alebo hmotnosti nelúpaných lieskových orechov, ktoré nezodpovedajú uvedenej veľkosti, za predpokladu, že:

- tieto orechy zodpovedajú veľkostiam bezprostredne susediacim zhora a zdola, ak je veľkosť označená intervalom určeným minimálnym priemerom a maximálnym priemerom (zaradenie podľa veľkosti),
- tieto orechy zodpovedajú veľkosti bezprostredne susediacej zdola, ak je veľkosť vyznačená údajom o minimálnom priemere, za ktorým nasledujú slová „a viac“ alebo „a +“ alebo „+“ (prebierka),
- tieto orechy zodpovedajú veľkosti bezprostredne susediacej zhora, ak je veľkosť vyznačená údajom o maximálnom priemere, za ktorým nasledujú slová „a menej“ alebo „a -“ (prebierka).

V. **USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OBCHODNEJ ÚPRAVY**A. **Vyrovnanosť**

Obsah každého obalu musí byť vyrovnaný a obal musí obsahovať len nelúpané lieskové orechy toho istého pôvodu, kvality, odrody alebo obchodného typu a veľkosti (ak sú orechy zaradené podľa veľkosti).

Viditeľná časť obsahu obalu musí byť reprezentatívna pre celý obsah.

**B. Balenie**

Nelúpané lieskové orechy musia byť zabalené takým spôsobom, ktorý ich náležite chráni.

Materiály používané vnútri obalu musia byť nové, čisté a z takej látky, ktorá zabráni vzniku akéhokoľvek vonkajšieho alebo vnútorného poškodenia plodov. Používanie materiálov, najmä papiera alebo nálepiek, na ktorých sú uvedené obchodné špecifikácie, je povolené za predpokladu, že tlač sa vyhotovuje netoxickou tlačiarenskou farbou alebo štítky sa lepia netoxickým lepidlom.

V obaloch sa nesmú nachádzať žiadne cudzie látky.

**C. Obchodná úprava**

Jadrá lieskových orechov musia byť balené v sáčkoch alebo pevných nádobách.

**VI. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OZNAČOVANIA**

Na každom obale musia byť uvedené tieto konkrétne údaje písmom zoskupeným na tej istej strane, čitateľne a nezmazateľne vyznačeným a viditeľným zvonka.

**A. Identifikácia**

Baliareň a/alebo distribútor: názov a adresa alebo úradne vydané alebo uznané kódové označenie. Ak sa však používa kódové označenie, musí byť v jeho tesnej blízkosti vyznačený pojem „Baliareň a/alebo distribútor“ (alebo rovnocenná skratka).

**B. Druh plodiny**

- „nelúpané lieskové orechy“, ak obsah nie je viditeľný zvonku,
- názov odrody alebo obchodný typ pre triedy „Extra“ a „I“ (pre II. triedu je to dobrovoľný údaj).

**C. Pôvod plodiny**

Krajina pôvodu a dobrovoľne aj pestovateľská oblasť alebo národné, regionálne alebo miestne označenie.

**D. Obchodné špecifikácie**

- trieda,
- veľkosť vyjadrená:
  - minimálnym a maximálnym priemerom podľa veľkosti alebo
  - minimálnym priemerom, za ktorým nasledujú slová „a viac“ alebo „a +“ alebo „+“, alebo maximálnym priemerom, za ktorým nasledujú slová „a menej“ alebo „a -“ (prebierka),
- názov veľkosti (dobrovoľne),
- „Spotrebovať do“, za ktorým nasleduje dátum (dobrovoľne),
- čistá hmotnosť,
- rok zberu (dobrovoľne).

**E. Úradná kontrolná pečiatka (dobrovoľne)**

---

## Dodatok I

## STANOVENIE OBSAHU VLNKOSTI

## METÓDA I – LABORATÓRNA METÓDA

## 1. Princíp

Stanovenie obsahu vlhkosti v lieskových orechoch bez škrupiny pomocou úbytku hmotnosti po sušení pri teplote 103 °C (+ 2 °C) v piecke s reguláciou teploty pri atmosférickom tlaku počas šiestich hodín.

## 2. Prístrojové vybavenie

- 2.1. Keramická trecia miska s vhodným mažiarom alebo rezačkou na potraviny.
- 2.2. Analytické váhy s citlivosťou 1 mg.
- 2.3. Valcové sklené alebo kovové nádoby s plochým dnom, priemerom 12 cm a hĺbkou 5 cm a vybavené dobre zapadajúcimi viečkami.
- 2.4. Elektricky vyhrievaná piecka s reguláciou teploty s dobrou prirodzenou ventiláciou, regulovaná tak, že teplota sa udržiava na hodnote 103 °C ( $\pm 2$  °C).
- 2.5. Vysušovač obsahujúci účinnú vysušovacu látku (napr. chlorid vápenatý) a vybavený kovovou platňou, ktorá umožňuje rýchlo ochladiť nádoby.

## 3. Príprava vzorky

Podľa potreby vylúpnite vzorku zo škrupiny a rozdrvte ju v trecej miske alebo ju jemne narežte tak, aby ste získali kúsky s priemerom 2 až 4 mm.

## 4. Skúšobná dávka a stanovenie

- 4.1. Vysušujte nádoby a ich viečka v piecke aspoň dve hodiny a preneste ich do vysušovača. Nechajte nádoby a viečka ochladiť na izbovú teplotu.
- 4.2. Stanovte obsah vlhkosti v štyroch skúšobných dávkach, z ktorých každá má hmotnosť približne 50 g.
- 4.3. Odvážte prázdnu nádobu a viečko s presnosťou na najbližšiu 0,001 g ( $M_0$ ).
- 4.4. Navážte približne 50 g skúšaného materiálu do nádoby s presnosťou na najbližšiu 0,001 g. Rozotrite materiál po celom dne nádoby, rýchlo ju utesnite viečkom a odvážte ako celok ( $M_1$ ). Tieto činnosti vykonajte čo najrýchlejšie.
- 4.5. Vložte otvorené nádoby do piecky a viečka položte vedľa nich. Uzatvorte piecku a nechajte sušiť šesť hodín. Otvorte piecku, rýchlo uzatvorte nádoby ich príslušnými viečkami a vložte ich do vysušovača, aby sa ochladili. Po ochladení na teplotu okolia odvážte uzatvorené nádoby s presnosťou na najbližšiu 0,001 g ( $M_2$ ).
- 4.6. Obsah vlhkosti vo vzorke vyjadrený v percentách hmotnosti, je daný vzorcom:

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

- 4.7. Zaznamenajte priemernú hodnotu získanú zo štyroch meraní.

## METÓDA II – RÝCHLA METÓDA

## 1. Princíp

Stanovenie obsahu vlhkosti pomocou meracieho prístroja založeného na princípe elektrickej vodivosti. Merací prístroj musí byť kalibrovaný vzhľadom na laboratórnu metódu.

## 2. Prístrojové vybavenie

- 2.1. Keramická trecia miska s vhodným mažiarom alebo rezačkou na potraviny.
- 2.2. Merací prístroj založený na princípe elektrickej vodivosti.

## 3. Stanovenie obsahu

- 3.1. Naplňte pohár skúmanou látkou (ktorú ste predtým rozotrelí v trecej miske) a utáhuje lis dovtedy, kým nedosiahnete konštantný tlak.
- 3.2. Odčítajte hodnoty zo stupnice.
- 3.3. Po každom stanovení obsahu vlhkosti pohár dôkladne vyčistite stierkou, kefou s tvrdými štetinami, papierovým obrúskom alebo čerpadlom na stlačený vzduch.

## Dodatok II

**DEFINÍCIE POJMOV A CHÝB NELÚPANÝCH LIESKOVÝCH ORECHOV**

- *Praskliny a pukliny:*  
Každá prasklina, ktorá je otvorená a dobre viditeľná a väčšia než jedna štvrtina obvodu škrupiny.
  - *Chyby škrupiny:*  
Každá chyba ovplyvňujúca škrupinu, ale nie jadro.
  - *Suchý:*  
Znamená, že škrupina je bez povrchovej vlhkosti, a že škrupiny a jadrá spolu neobsahujú viac než 12 % vlhkosti.
  - *Prázdny:*  
Znamená lieskový orech, ktorý neobsahuje jadro.
  - *Cudzia látka:*  
Každá látka, ktorá za normálnych podmienok nie je spojená s plodom.
  - *Poškodenie hmyzom:*  
Viditeľné poškodenie spôsobené hmyzom a zvieracími parazitmi alebo prítomnosťou mŕtveho hmyzu alebo časťami tiel hmyzu.
  - *Celý:*  
Znamená, že škrupina nie je zlomená, puknutá alebo mechanicky poškodená, malá prasklina sa nepovažuje za chybu za predpokladu, že jadro je ešte chránené.
  - *Pleseň:*  
Vlákná plesne viditeľné voľným okom buď na vonkajšej strane, alebo zvnútra jadra.
  - *Zatuchnutosť:*  
Oxidácia tukov alebo voľných mastných kyselín spôsobujúca nepríjemnú chuť. Olejovitý vzhľad dužiny neznamená nevyhnutne stav zatuchnutosti.
  - *Hnilý/Rozklad:*  
Významný rozklad vyvolaný pôsobením mikroorganizmov.
  - *Zvrásnený:*  
Zvrásnenie viac než 50 % povrchu kože kompaktného plodu, ktoré sa obvyčajne vyskytuje v obdobiach vysokej úrody plodiny, alebo keď existuje stres rastliny spôsobený suchom alebo nedostatočnou výživou alebo ako zdedená vlastnosť.
  - *Scvrknutý:*  
Stav, v ktorom sa zberá nevyvinutý stvrdnutý plod, aký sa získa po hnojení v priebehu rýchleho rastu jadra pri extrémne vysokých teplotách.
  - *Dobre formovaný:*  
Znamená, že škrupina nie je znateľne zdeformovaná, a že jej tvar zodpovedá charakteristike odrody alebo obchodného typu.
-