

32002R1284

L 187/14

URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI

16.7.2002

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1284/2002
z dne 15. julija 2002
o določitvi tržnega standarda za neoluščene lešnike

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 2200/96 z dne 28. oktobra 1996 o skupni ureditvi trga za sadje in zelenjavo ⁽¹⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 545/2002 ⁽²⁾, in zlasti člena 2(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Lešniki sodijo med proizvode iz Priloge I k Uredbi (ES) št. 2200/96, za katere je treba sprejeti standarde. V ta namen in zaradi ohranjanja preglednosti na svetovnem trgu je treba upoštevati standard za neoluščene lešnike, ki ga priporoča Delovna skupina za standardizacijo pokvarljivih proizvodov in razvoj kakovosti pri Ekonomski komisiji OZN za Evropo (UN/ECE).
- (2) Uporaba teh standardov naj bi s trga odstranila proizvode nezadostne kakovosti, uskladila proizvodnjo z zahtevami potrošnikov in pospešila trgovino, ki bo temeljila na pošteni konkurenci, s čimer bi se pripomoglo tudi k večji donosnosti proizvodnje. Standardi zato veljajo za vse faze trženja.

- (3) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Upravljalnega odbora za sveže sadje in zelenjavo –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Tržni standard za neoluščene lešnike pod tarifno oznako KN 0802 21 00 in tarifno oznako KN ex 0813 50 je določen v Prilogi.

Standard velja za vse faze trženja pod pogoji iz Uredbe (ES) št. 2200/96.

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

Uporabljati se začne 1. januarja 2003.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 15. julija 2002

Za Komisijo
Franz FISCHLER
Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 297, 21.11.1996, str. 1.

⁽²⁾ UL L 84, 28.3.2002, str. 1.

PRILOGA

STANDARD ZA NEOLUŠČENE LEŠNIKE

I. OPREDELITEV PROIZVODA

Ta standard velja za neoluščene lešnike sort (kultivarjev), vzgojenih iz *Corylus avellana* L. in *Corylus maxima* Mill. in njihovih hibridov brez ovojka ali ovojkovih listov, ki se potrošniku dobavijo sveži, razen lešnikov, namenjenih za industrijsko predelavo.

II. DOLOČBE GLEDE KAKOVOSTI

Namen tega standarda je opredeliti zahteve glede kakovosti neoluščenih lešnikov po pripravi in pakiranju.

A. Minimalne zahteve ⁽¹⁾

(i) Lešniki vseh razredov, pri čemer za vsak razred veljajo posebne določbe in dovoljena odstopanja, morajo biti:

(a) glede značilnosti lupine

- lepo oblikovani; oblika lupine nima vidnih pomanjkljivosti,
- celi; rahle površinske poškodbe se ne štejejo kot pomanjkljivost,
- zdravi; brez pomanjkljivosti, ki vplivajo na naravno ohranjanje kakovosti plodu,
- brez poškodb, ki jih povzročijo škodljivci,
- čisti; praktično brez vidnih nečistoč,
- suhi; brez prekomerne zunanje vlage,
- brez priraslih ovojkovih listov (ovjokovi listi lahko prekrivajo največ 5 % celotne površine lupine posameznega plodu).

(b) glede značilnosti jedrca

- celi; rahle površinske poškodbe se ne štejejo kot pomanjkljivost,
- zdravi; jedrca, ki gnijejo ali se kvarijo, tako da niso primerna za uporabo, se izločijo,
- dovolj razviti; zgrbančena ali izsušena jedrca morajo biti izločena,
- čisti; praktično brez vidnih nečistoč,
- brez živega ali neživega mrčesa na katerikoli stopnji razvitosti,
- brez poškodb, ki jih povzročijo škodljivci,
- brez plesnivih vlaken, vidnih s prostim očesom,
- brez žarkosti,
- brez prekomerne zunanje vlage,
- brez tujega vonja in/ali okusa,
- brez madežev (vključno s prisotnostjo črne barve) ali kvarjenja, zaradi katerega ne bi bili primerni za uporabo ⁽²⁾.

Neoluščeni lešniki morajo biti obrani, ko so povsem zreli.

Lešniki ne smejo biti votli.

Razvitost in stanje lešnikov morata biti takšna, da ti lahko:

- prenašajo prevoz in ravnanje z njimi ter
- prispejo v namembni kraj v zadovoljivem stanju.

(ii) Vsebnost vlage

Vsebnost vlage pri lešnikih ne sme presegati 12 % za celotni lešnik in 7 % za jedrce ⁽³⁾.

⁽¹⁾ Opredelitev pomanjkljivosti je navedena v Dodatku II k temu dokumentu.

⁽²⁾ Prisotnost lešnikov z jedrcem rjave ali temno rjave barve z običajnim rahlim odstopanjem kalice, ki ne povzroča spremembe v vonju ali okusu lešnikov, se ne šteje kot pomanjkljivost.

⁽³⁾ Vsebnost vlage se določa z eno od metod iz Dodatka I k tej prilogi.

B. Razvrstitev

Lešniki se razvrščajo v tri v nadaljevanju opredeljene razrede:

(i) razred „ekstra“

Lešniki v tem razredu morajo biti najvišje kakovosti. Njihove lastnosti morajo biti tipične za sorto in/ali komercialni tip ⁽¹⁾.

Lešniki morajo biti brezhibni, z izjemo zelo rahlih površinskih pomanjkljivosti pod pogojem, da te ne vplivajo na njihov splošni videz, kakovost, skladiščno sposobnost in videz vsebine pakiranja.

(ii) razred I

Lešniki v tem razredu morajo biti dobre kakovosti. Njihove lastnosti morajo biti značilne za sorto in/ali komercialni tip ⁽¹⁾.

Dopustne so rahle pomanjkljivosti pod pogojem, da ne vplivajo na splošni videz, kakovost, skladiščno sposobnost in videz vsebine pakiranja.

(iii) razred II

V ta razred se uvrščajo lešniki, ki ne izpolnjujejo zahtev za vključitev v razred „ekstra“ in razred I, izpolnjujejo pa zgoraj navedene minimalne zahteve.

Dopustne so rahle pomanjkljivosti pod pogojem, da so ohranjene osnovne značilnosti glede kakovosti, skladiščne sposobnosti in videza vsebine pakiranja.

III. DOLOČBE GLEDE VELIKOSTI

Velikost ali prebiranje po debelini je določena z maksimalnim premerom ekvatorialnega predela. Izražena je bodisi v razponu, določenem z maksimalno in minimalno velikostjo (določanje velikosti), ali z navedbo minimalne velikosti, ki ji sledijo besede „in več“, ali navedbo maksimalne velikosti, ki ji sledijo besede „in manj“ (prebiranje po debelini). Določanje velikosti je obvezno za lešnike razredov „ekstra“ in „I“ in neobvezno za lešnike razreda „II“.

Velja naslednja klasifikacija:

Velikost ^(*)	Prebiranje po debelini ^(*)
22 mm in več	22 mm in več (ali in manj)
20 do 22 mm	20 mm in več (ali in manj)
18 do 20 mm	18 mm in več (ali in manj)
16 do 18 mm	16 mm in več (ali in manj)
14 do 16 mm	14 mm in več (ali in manj)
12 do 14 mm	

^(*) Če je skladno s to preglednico velikosti navedena velikost ali prebiranje po debelini v milimetrih, se lahko poleg te tabele velikosti navedejo tudi druge velikosti, tudi večje, z izbirnimi imeni velikosti.

V razred „ekstra“ se lahko uvrstijo le neoluščeni lešniki s premerom, ki je enak ali večji od 16 mm, v razred „I“ pa le lešniki, katerih premer je enak ali večji od 14 mm. Za lešnike, ki se končnemu potrošniku predstavijo pod oznako „prebrano po debelini“, velikost „in manj“ ni dovoljena.

IV. DOLOČBE GLEDE ODSTOPANJ

V vsaki enoti pakiranja se dovolijo odstopanja glede kakovosti in velikosti za lešnike, ki ne izpolnjujejo zahtev navedenega razreda.

⁽¹⁾ Komercialni tip: v vsakem pakiranju so lešniki podobnega splošnega tipa in videza in/ali sodijo v mešanico sort, ki jih uradno opredeli država pridelovalka.

A. Odstopanja glede kakovosti

Dopustne pomanjkljivosti	Dovoljena odstopanja (odstotek pomanjkljivih lešnikov, izračunan po številu ali masi pomanjkljivih lešnikov)		
	razred „ekstra“	razred I	razred II
(a) Skupno dovoljeno odstopanje glede pomanjkljivosti lupine (izračunano glede na skupno maso neoluščenih lešnikov)	3	5	7
(b) Skupno dovoljeno odstopanje glede pomanjkljivosti jedrca (izračunano glede na maso jedrc)	5	8 ^(a)	12 ^(a)
glede plesnivosti, gnitja, žarkosti ^(b) ali poškodb zaradi mrčesa ^(c) (izračunano glede na maso jedrc)	3	5	6
(c) Nečistoče (izračunano glede na skupno maso neoluščenih lešnikov)	0,25	0,25	0,25
(d) Votli lešniki (izračunano glede na preštetje)	4	6	8

^(a) Pri izračunavanju teh odstotkov se rahla deformacija jedrca ne šteje kot pomanjkljivost.

^(b) Masten videz jedrca ni vedno znak žarkosti.

^(c) Živi mrčes ali škodljivci so nedopustni za vse razrede.

V razredu ekstra in razredu I je lahko največ 12 % po številu ali masi neoluščenih lešnikov drugih sort ali komercialnih tipov. Kadar je navedena sorta ali komercialni tip, veljajo ta odstopanja tudi za razred II.

B. Mineralne nečistoče

Količina v kislini netopnega pepela ne sme presegati 1 g/kg.

C. Odstopanja glede velikosti

V vseh razredih se dopušča največ 10 % po številu ali masi neoluščenih lešnikov, ki ne izpolnjujejo zahtev glede velikosti, če:

- lešniki ustrezajo velikosti neposredno nad ali pod zahtevano velikostjo, kadar je ta označena z razponom, določenim z minimalnim in maksimalnim premerom (določanje velikosti),
- lešniki ustrezajo velikostim neposredno pod zahtevano velikostjo, kadar je ta označena z navedbo minimalnega premera, ki ji sledi „in več“ ali „in +“ ali „+“ (prebiranje po debelini),
- lešniki ustrezajo velikostim neposredno nad zahtevano velikostjo, kadar je ta označena z navedbo maksimalnega premera, ki ji sledi „in manj“ ali „in –“ (prebiranje po debelini).

V. DOLOČBE GLEDE PREDSTAVITVE**A. Homogenost**

Vsebina posameznega pakiranja mora biti homogena in vsebovati le neoluščene lešnike istega porekla, kakovosti, sorte ali komercialnega tipa in velikosti (če je ta predpisana).

Vidni del vsebine pakiranja mora biti reprezentativen za celotno vsebino.

B. Pakiranje

Lešniki morajo biti pakirani tako, da so ustrezno zaščiteni.

Notranji material pakiranja mora biti nov, čist in take kakovosti, da ne pride do spreminjanja proizvoda od zunaj ali znotraj. Dovoljena je uporaba materialov, zlasti papirja in nalepk s komercialnimi značilnostmi pod pogojem, da je bilo za tiskanje in označevanje uporabljeno netoksično barvilo ali lepilo.

Pakiranja morajo biti brez kakršnih koli nečistoč.

C. Predstavitev

Lešniki morajo biti predstavljeni v vrečkah ali trdni embalaži.

VI. DOLOČBE GLEDE OZNAČEVANJA

Vsako pakiranje mora imeti podatke, strnjene na isti strani embalaže, čitljive in neizbrisne ter vidne z zunanje strani.

A. Identifikacija

Embaler in/ali odpremnik: ime in naslov ali uradno izdana ali priznana kodna oznaka. Vendar mora biti v primeru, kadar se uporablja kodna oznaka, navedba „embaler in/ali odpremnik“ (ali ustrezna okrajšava) tesno ob kodni oznaki.

B. Vrsta proizvoda

- „neoluščeni lešniki“, če vsebina pakiranja ni vidna od zunaj,
- ime sorte ali komercialnega tipa za razred „ekstra“ in razred I (neobvezno za razred II).

C. Poreklo proizvoda

Država porekla in, neobvezno, pridelovalno območje ali nacionalno, regionalno ali lokalno poimenovanje.

D. Komercialne značilnosti

- razred,
- velikost, izražena z:
 - minimalnim in maksimalnim premerom (določanje velikosti) ali
 - minimalnim premerom, ki mu sledi „in več“ ali „in +“ ali „+“, ali maksimalnim premerom, ki mu sledi „in manj“ ali „in –“ (prebiranje po debelini),
- ime velikosti (neobvezno),
- „Rok uporabe“, ki mu sledi datum (neobvezno),
- neto masa,
- leto pridelave (neobvezno).

E. Uradni kontrolni znak (neobvezno)

Dodatek I

DOLOČANJE VSEBNOSTI VLAGE

METODA I – LABORATORIJSKA METODA

1. Princip

Določanje vsebnosti vlage neoluščenih lešnikov z izgubo mase po šesturnem sušenju pri temperaturi 103 °C (+ 2 °C) v sušilniku s sistemom za uravnavanje temperature pri normalnem zračnem tlaku.

2. Oprema

- 2.1 Keramična tarilnica s primernim pestilom ali sekljalnikom za živila.
- 2.2 Analitska tehtnica z občutljivostjo 1 mg.
- 2.3 Cilindrične steklene ali kovinske posode z ravnim dnom (tehtiči) s premerom 12 cm in globino 5 cm ter pokrovi, ki dobro tesnijo.
- 2.4 Električno ogrevan sušilnik s sistemom za uravnavanje temperature z dobrim naravnim kroženjem zraka, naravnan tako, da se temperatura vzdržuje pri 103 °C (± 2 °C).
- 2.5 Eksikator z učinkovitim sušilom (npr. kalcijev klorid) in kovinsko ploščico, ki omogoča hitro sušenje kovinskih posod.

3. Priprava vzorca

Če se tako zahteva, vzorcu odstranimo lupino in ga stremo v tarilnici ali drobno nasekljamo, da dobimo delce s premerom 2-4 mm.

4. Količina preskusnega vzorca in določanje

- 4.1 Posode in pokrove sušimo v sušilniku najmanj dve uri in jih nato prenesemo v eksikator. Pustimo, da se posode in pokrovi ohladijo na sobno temperaturo.
- 4.2 Določanje izvedemo na štirih vzporednih količinah preskusnega vzorca, od katerih vsaka tehta približno 50 g.
- 4.3 Prazen tehtič in pokrov stehtamo s točnostjo 0,001 g (M_0).
- 4.4 Približno 50 g preskusne snovi natehtamo v tehtič s točnostjo 0,001 g. Snov enakomerno porazdelimo po dnu tehtiča, tehtič hitro nepredušno zapremo in vse skupaj stehtamo (M_1). Te postopke izvedemo kolikor je mogoče hitro.
- 4.5 Odprte tehtiče in pokrove postavimo v sušilnik. Zapremo sušilnik in sušimo šest ur. Nato sušilnik odpremo, tehtiče hitro pokrijemo in jih prenesemo v eksikator, da se ohladijo. Ko se ohladijo na sobno temperaturo, zaprte tehtiče stehtamo s točnostjo 0,001 g (M_2).
- 4.6 Vsebnost vlage v vzorcu, izražene kot odstotni masni delež, izračunamo po naslednjem obrazcu:

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

- 4.7 Navedemo srednjo vrednost, dobljeno iz štirih vzporednih določitev.

METODA II – HITRA METODA

1. Princip

Določanje vsebnosti vlage z uporabo merilnega instrumenta po principu električne prevodnosti. Merilni instrument moramo kalibrirati z uporabo laboratorijske metode.

2. Oprema

- 2.1 Keramična tarilnica s primernim pestilom ali sekljalnik za živila.
- 2.2 Merilni instrument, ki temelji na principu električne prevodnosti.

3. Določanje

- 3.1 Stekleno posodo napolnimo s preiskovano snovjo (predhodno zdrobljeno v tarilnici) in stiskamo stiskalnico, dokler ne dosežemo konstantnega tlaka.
- 3.2 S skale odčitamo vrednosti.
- 3.3 Po vsakem določanju temeljito očistimo stekleno posodo z lopatico, trdo ščetinasto krtačo, papirnato servieto ali komprimiranim zrakom.

Dodatek II

DEFINICIJE IZRAZOV IN POMANJKLJIVOSTI ZA NEOLUŠČENE LEŠNIKE

- *Počene in razpokane lupine:*
Kakršna koli odprta in vidna razpoka v lupini, ki je večja od ene četrtine obsega lupine.
 - *Pomanjkljivosti lupine:*
Kakršna koli pomanjkljivost lupine, ki ne vpliva na jedrce.
 - *Suhost:*
Pomeni, da je lupina brez površinske vlage ter da lupine in jedrca skupaj ne vsebujejo več kakor 12 % vlage.
 - *Votlost:*
Pomeni, da lešnik ne vsebuje jedrca.
 - *Nečistoča:*
Katera koli snov, ki ni običajni del proizvoda.
 - *Poškodbe zaradi mrčesa:*
Vidne poškodbe, ki jih povzročijo mrčes in živalski zajedavci ali prisotnost mrtvega mrčesa ali ostankov mrčesa.
 - *Cel:*
Pomeni, da lupina ni odprta, razpočena ali mehansko poškodovana; majhna razpoka se ne šteje kot pomanjkljivost, če je jedrce še vedno zaščiteno.
 - *Plesen:*
Plesniva vlakna, vidna s prostim očesom, bodisi zunaj ali znotraj jedrca.
 - *Žarkost:*
Oksidacija lipidov ali prostih maščobnih kislin, ki proizvajajo neprijeten okus. Oljni videz jedrca ni vedno znak žarkosti.
 - *Gnitje/razkrajanje:*
Znatna razgradnja, ki nastopi kot posledica delovanja mikroorganizmov.
 - *Zgrbančenost:*
Zgrbančenost več kakor 50 % površine kože trdnega plodu, ki se običajno pojavi v času visoke rodnosti ali kot posledica suše, pomanjkanja hranilnih snovi ali kot podedovana lastnost.
 - *Izsušenost:*
Stanje nezadostno razvitega plodu, ki nastane kot posledica gnojenja v fazi hitre rasti jedrca pri izrazito visokih temperaturah.
 - *Lepo oblikovan:*
Pomeni, da je lupina brez vidnih pomanjkljivosti glede oblike in je njena oblika skladna z značilnostmi sorte ali komercialnega tipa.
-