

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1284/2002 НА КОМИСИЯТА

от 15 юли 2002 година

за определяне приложимия за лешниците с черупки стандарт за търговия

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаването на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 2200/96 на Съвета от 28 октомври 1996 г. за установяване на общата организация на пазара на плодове и зеленчуци¹, последно изменен с Регламент (ЕО) № 545/2002², и по-специално член 2, параграф 2,

като има предвид, че

:

(1) Лешниците с черупки са включени в приложение I към Регламент (ЕО) № 2200/96 измежду продуктите, за които трябва да бъдат приети отделни стандарти. За тази цел е удачно, за по-голяма прозрачност на световния пазар, да се държи сметка за стандарта, препоръчан за лешниците с черупки от Работната група за стандартизация на нетрайните хранителни продукти и за развитие на качеството на Икономическата комисия за Европа на Организацията на обединените нации (ИКЕ/ООН).

(2) Прилагането на този стандарт трябва да има като последствие отстраняването от пазара на продуктите с незадоволително качество, насочването на производството по такъв начин, че да удовлетвори изискванията на потребителите и да улесни търговските отношения на основата на лоялната конкуренция и така да допринесе за повишаване на рентабилността на производството. Ето защо, той трябва да се прилага на всички етапи на процеса на пускането на пазара.

(3) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Управителния комитет по пресни плодове и зеленчуци,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член I

¹ ОВ L 297, 21.11.1996 г., стр. 1.

² ОВ L 84, 28.3.2002 г., стр. 1.

Стандартът за пускане на пазара, приложим за лешниците с черупки с код по КН 0802 21 00 и с код по КН ex 0813 50, е представен в приложението.

Стандартът се прилага за всички етапи на пускане на пазара при условията, предвидени в Регламент (ЕО) № 2200/96.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след неговото публикуване в *Официален вестник на Европейските общности*.

Той се прилага от 1 януари 2003 г.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 15 юли 2002 година.

За Комисията:

Franz FISCHLER

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

СТАНДАРТ ЗА ЛЕШНИЦИТЕ С ЧЕРУПКИ

I ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРОДУКТА

Настоящият стандарт се отнася за лешниците с черупки от културните сортове произхождащи от видовете *Corylus avellana* L. и от *Corylus maxima* Mill. и техните хибриди, без чашка и без обвивка, предназначени за консумация в прясно състояние, с изключение на лешниците предназначени за промишлена преработка.

II. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО КАЧЕСТВОТО

Стандартът има за цел да определи качествата, които трябва да имат лешниците с черупки след сортиране и опаковане.

A. Минимални изисквания ⁽¹⁾

i) Във всички класове предвид специфичните разпоредби за всеки клас и допустимите отклонения, лешниците с черупки трябва да бъдат:

а) Характеристики на черупката

- добре оформени; черупката не трябва да има съществени деформации,
- цели, леките повърхностни недостатъци не се считат за дефекти,
- здрави, без дефекти, които могат да влошат естественото съхраняване на плода;
- практически без повреди, причинени от вредители;
- чисти, без никакви видими чужди вещества по тях; без полепнала прах или почва;
- сухи, без повишена повърхностна влажност;
- без наличие на остатъци от външната зелена обвивка (повърхността на всеки отделен лешник не трябва да бъде покрита с повече от 5 % зелена обвивка.

б) Характеристики на лешниковата ядка:

- цели, леките повърхностни недостатъци не се считат за дефекти;
- здрави, не се допускат загнили или развалени ядки, негодни за консумация;
- достатъчно развити, изключват се набръчканите и вкоравените ядки;
- чисти, практически без видими следи от чужди вещества по тях;
- без живи или умрели насекоми по тях, какъвто и да е стадият на развитието им
- без повреди от вредители;
- без видими с невъоръжено око плесенянали влакна,
- без гранясване,
- без повишена повърхностна влажност,

⁽¹⁾ Определението на дефектите е представено в допълнение II към настоящото приложение.

- без чужд мирис и/или вкус.
- без петна (включително наличие на черен цвят) или други повреди, които могат да я направят негодна за консумация ⁽²⁾,

Лешниците с черупки трябва да бъдат набрани , когато са достигнали пълна степен на зрялост.

Лешниците с черупки не трябва да бъдат празни.

Състоянието на лешниците с черупки трябва да бъде такова, че да им позволява:

- да издържат на транспортиране , товарене и разтоварване
- да се доставят до местоназначението им в добро състояние.

ii) Съдържание на влага:

Съдържанието на влага в лешниците с черупки не трябва да превишава 12 % за целия лешник и 7 % за лешниковата ядка ⁽³⁾.

Б. Класификация

Лешниците с черупки се класифицират в три класа качество, както са определени по-долу:

i) клас „Екстра”

Лешниците с черупки от този клас трябва да бъдат с най-високо качество. Те трябва да имат характеристиките на съответния сорт и търговски тип ⁽⁴⁾.

Те не трябва да имат недостатъци с изключение на леки повърхностни дефекти при условие, че те не засягат общия вид на продукта, неговото качество, неговото запазване и търговския му вид в опаковката.

ii) клас I

Лешниците с черупки, класифицирани в тази категория трябва да бъдат с добро качество. Те трябва да имат характеристиките на съответния сорт и/или търговския тип ⁽⁵⁾.

Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не засягат общия вид на продукта, неговото качество, неговото запазване и търговския му вид в опаковката.

iii) клас II

Този клас включва лешниците с черупки, които не могат да бъдат класифицирани в по-горните класове, но които отговарят на определените по-долу минимални характеристики.

⁽²⁾ Наличието на лешници с ядки със сърцевина с кафяво или тъмнокафяво оцветяване, обикновено придружено с леко разделяне на двуседелната ядка, което не води до влошаване на мириса или вкуса на лешника, не се счита за дефект.

⁽³⁾ Съдържанието на влажността се определя по един от методите, посочени в настоящото приложение

⁽⁴⁾ Търговски тип: лешниците от всяка опаковка трябва да са от сходни тип и външен вид и/или да са част от група сортове, официално определени от страната производителка.

⁽⁵⁾ Търговски тип: лешниците от всяка опаковка трябва да са от сходни тип и външен вид и/или да са отнасят към смеси от сортове официално определени от страната производителка.

Допускат се дефекти, при условие, че лешниците запазват основните си характеристики за качество, съхраняемост и търговски вид.

III. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО РАЗМЕРА

Калибърът се определя от диаметъра на напречно сечение на плода. Изразява се с интервал, определен между максималния и минималния размер (сортиране по размера), или от посочване на минималния размер, последвано от думите „и повече“, или от посочване на максималния калибър, последвано от думите „и по-малко“. Определянето на размера е задължително за клас „Екстра“ и за клас I и не е задължителен за клас II.

Определена е следната класификация:

Сортиране по размера	Пресяване през сито ^(*)
22 mm и повече	22 mm и повече (или по-малко)
20 – 22 mm	20 mm и повече (или по-малко)
18 – 20 mm	18 mm и повече (или по-малко)
16 – 18 mm	16 mm и повече (или по-малко)
14 – 16 mm	14 mm и повече (или по-малко)
12 – 14 mm	

^(*) Наред с тази таблица на размера, когато сортирането по размера или сортирането през сито е обозначено в маркировката в милиметри, може да се използва всякакъв размер, в т.ч. и по-големи размери, като наименованието на размера е по желание.

Единствено лешниците с черупки с диаметър, равен или по-голям от 16 mm, могат да бъдат включени в клас „Екстра“ и единствено тези черупки с диаметър равен или по-голям от 14 могат да бъдат включени в клас I. За продуктите, предложени на крайния потребител в класификацията чрез пресяване (скрининг), не се допуска посочване на размера чрез думите „и по-малко“.

IV. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ДОПУСТИМИТЕ ОТКЛОНЕНИЯ

За всяка опаковка се допускат отклонения от качеството и от размера на лешниците с черупки, които не отговарят на изискванията за съответния клас.

A. Допустими отклонения от качеството

Допустими дефекти	Допустими отклонения (процент дефектни плодове изчислен върху броя или теглото)		
	Категория Екстра	Категория I	Категория II
а) Общи допустими отклонения за дефекти на черупките (изчислени въз основа на общото тегло на лешниците с черупки)	3	5	7

б) Общи допустими отклонения за дефекти на ядките (изчислени въз основата на теглото на ядките), в т. ч. плесенясалите, изгнилите, гранясалите ^(б) или повредени от насекоми ^(в) , (изчислени на основата на теглото на ядките)	5	8 ^(а)	12 ^(а)
	3	5	6
в)Наличие на чужди тела (изчислени на основата на общото тегло на лешниците с черупки)	0,25	0,25	0,25
г) Празни лешници (изчислени чрез преброяване)	4	6	8

^(а) При изчисляването на тези проценти, леката деформация на ядката не се счита за недостатък.

^(б) Появата на омазняване върху ядката не може да бъде считан задължително за гранясване.

^(в) Наличието на живи насекоми или животни паразити, както и повреди причинени от гризачи не се допуска в нито една категория.

За категория „Екстра” и категория I се допуска до 12 % от броя или от теглото на лешниците с черупки да бъдат от различни сортове или търговски типове. Тези допустими отклонения са валидни също и за категория II в случай, че сортът или търговският тип са указани в маркировката.

Б. Минерални(неорганични) примеси

Наличната пепел неразтворима в киселина не трябва да превишава 1 грам на килограм лешници.

В. Допустими отклонения от калибъра

Допуска се за всички категории, 10 % най-много от броя или от теглото на лешниците с черупки, да не отговарят на указания калибър при условие, че:

- лешниците отговарят на непосредствено най-близкия по-горен или по-долен калибър, когато калибърът е посочен посредством интервал между минималния диаметър и максималния диаметър (калибриране –сортиране по размера)
- тези лешници отговарят на по-по-долния калибър, когато калибърът е указан посредством упоменаването на минимален калибър, последвано от текста: „и повече”, или „и +”, или „+” (при пресяване),
- тези лешници отговарят на по-по-горния размер, когато калибърът е указан посредством упоменаването на минимален калибър, последвано от текста: „и по-малко”, или „и -”, или „-” (при пресяване през сито-„скрининг”),

V. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО ТЪРГОВСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

А. Еднородност

Съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде еднородно и да се състои единствено от лешници с черупки от един и същ произход, качество, сорт или търговски тип (ако се изисква определяне на размера).

Видимата част от съдържанието на всяка опаковка трябва да съответства на съдържанието на цялата опаковка.

Б. Опаковка

Лешниците с черупки трябва да бъдат опаковани по такъв начин, че да бъде осигурено нормалното им запазване.

Материалите, използвани от вътрешната на опаковката, трябва да бъдат нови, чисти и изработени от материи, които не могат да доведат до външни или вътрешни увреждания на плодовете. Разрешава се употребата на материали като хартия или етикети с търговски обозначения при условие, че отпечатването на текста и залепването на етикетите са осъществяват с нетоксични мастила и лепила.

В опаковките не трябва да има никакви чужди вещества.

В. Представяне

Лешниците с черупки трябва да бъдат предлагани в торби и/или в твърди опаковки.

Всички единични опаковки, съдържащи се в една обща опаковка, трябва да бъдат с еднакво тегло.

VI. РАЗПОРЕДБИ ОТНОСНО МАРКИРОВКАТА

Всяка опаковка трябва да съдържа следните данни изписани с букви групирани от една и съща страна на опаковката, четливи, неизличими и видими от външната ѝ страна:

А. Идентификация

Опаковчик и/или експедитор: наименование и адрес или идентификационен знак издаден или признат от официален орган. Независимо от това, когато се използва определен знак (символна идентификация), означението „опаковчик и/или експедитор” (или съответното съкращение) трябва да бъде нанесено в близост до знака (символна идентификация).

Б. Естество на продукта

- „Лешници с черупки”, когато съдържанието на опаковката не се вижда отвън.
- Наименование на сорта и на търговския тип за Категория Екстра и за Категория I (не е задължително за Категория II).

В. Произход на продукта

Страна на произход и, евентуално, производствена област или национално, регионално или местно наименование.

Г. Търговски характеристики

- клас.
- размер, посочен посредством:
- минималния и максималния диаметър(при сортиране по размер), или

- минималния диаметър последван от текста: „и повече”, или „и +”, или „+” или - максималния диаметър последвано от текста: „и по-малко”, или „и -”, или „-” (при сортиране през сито – „скрининг”),
- наименование на размера (не е задължително),
- крайна дата на годност (не е задължително),
- нетно тегло,
- година на реколтата (не е задължително).

Д. Официален знак за контрол (не е задължителен).

Допълнение I

Определяне на съдържанието на влага

Метод I – лабораторен метод

1. Принцип

Определяне на съдържанието на влага в лешниците с черупки чрез загубата на тегло след сушене в продължение на 6 часа при температура 103°C (плюс минус 2°C) в сушилня с регулируема температура при налягане на заобикалящия въздух

2. Апаратура

2.1. Керамично хаванче с чукало или миксер

2.2. Аналитична везна с точност за определяне на теглото до 1 милиграм.

2.3. Цилиндрични стъклени или метални съдове с плътно затварящи се капаци, с плоско дъно с диаметър 12 cm и дълбочина 5 cm.

2.4. Сушилня с електрическо нагряване, с добра естествена вентилация, регулирана така, че да поддържа постоянна температура от 103 °C ($\pm 2^\circ\text{C}$).

2.5. Изсушител, съдържащ ефективен сикатив (изсушаващо вещество, например, калциев хлорид), съоръжен с метална плоча за бързо охлаждане на съдовете.

3. Подготовка на пробата

При необходимост черупките на лешниците взети за проба се отстраняват в хаванчето се смачкват лешниковите ядки или се раздробяват фино на парчета с размери от 2 до 4 mm.

4. Фракции и процедура за изпитване

1. Съдовете заедно с капациите им се изсушават в автоклава в течение на не повече от два часа и се поставят в сушилния шкаф. Съдовете и капациите се оставят да се охладят до стайна температура.

4.2. Определянето на съдържанието на влага се извършва като се изследват четири проби, всяка една приблизително 50 g.

4.3. Претеглят се празният съд и капакът с точност до 0,001 g (M_0).

4.4. Претеглят се с точност до 0,001 g 50 g от анализирания материал, който се разстила върху дъното на съда. Съдът се затваря бързо с капака и се претегля заедно със съдържащия се в него материал (M_1). Тези операции се извършват колкото е възможно по-бързо.

4.5. Отворените съдове заедно с капациите им се поставят в автоклава. Автоклава се затваря и сушенето се извършва в продължение на шест часа. След това сушилната се отваря, съдовете се покриват бързо с техните капаци и се поставят в сушилния шкаф за охлаждане. След като достигнат околната температура покритите съдове се претеглят с точност до 0,01 g (M_2).

4.6. Съдържанието на влага на пробата в процент от теглото се изчислява с помощта на следната формула:

$$\text{Съдържание на влага :} = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100$$

4.7. Записва се средната стойност получена от анализа на четирите проби.

МЕТОД II - БЪРЗ МЕТОД

1. Принцип

Определяне съдържанието на влага с помощта на измервателен уред, работещ на основата на електропроводимостта. Измервателният уред трябва да бъде проверен по лабораторния метод.

2. Апаратура

- 1.1. Керамично хаванче с чукало или миксер
- 2.2. Измервателен уред, работещ на принципа на електропроводимостта

3. Определяне на съдържанието на влага

- 3.1. Стъкленият съд се напълва с материала за анализ (предварително раздробен в хаванчето) и пресата се затяга до получаването на постоянно налягане.
- 3.2. Отчитат се показанията на скалата
- 3.3. След всяко определяне на съдържанието на влага стъкленият съд грижливо се изчиства с помощта на шпатула, твърда четка с твърди влакна, хартиена салфетка или пневматична помпа.

Допълнение II

ЛЕШНИЦИ С ЧЕРУПКИ: ОПРЕДЕЛЕНИЯ НА ТЕРМИНИ И ДЕФЕКТИ

- Напукана или разцепена черупка:

Всяка открита и видима пукнатина по-голяма от една четвърт от обиколката на черупката.

- Дефекти по черупката:

Всякакви дефекти, засягащи черупката, но не и ядката.

- Изсъхнал лешник:

Означава че черупката е без повърхностна влажност и съдържанието на влага общо в черупката заедно с ядката не надвишава 12 %.

- Празен лешник:

Означава лешник в който не се съдържа ядка.

- Чужди вещества:

Всякакво вещество, което не е характерно за дадения продукт.

- Повреди, причинени от насекоми:

Видими повреди, причинени от насекоми или животински вредители, или наличие на умрели насекоми или остатъци от насекоми.

- Цял лешник:

Означава, че черупката не е счупена, разцепена или механично повредена. Лека пукнатина не се счита за дефект, ако ядката остава защитена.

- Плесен:

Плесенясали влакна, видими с невъоръжено око от външната или от вътрешната част на ядката

-Гранясване:

Окисляване на липидите или образуване на свободни мастни киселини, придаващи неприятен привкус. Появата на омазняване върху ядката не означава непременно гранясване.

- Загниване/разлагане:

Значително разложение, причинено от действието на микроорганизми.

- Сбръчкани лешници:

Сбръчкване на повече от 50 % от повърхностната кожица на компактните плодове, което се наблюдава обикновено при плодове, прибирани в години с високи добиви, или е причинено от сушата, или от недостатъчно подхранване, или е наследствен признак.

- Спаружени лешници:

Наличие на деформирани, твърди, недоразвити плодове вследствие торене при горещо време, в момент на бърз растеж на ядката

- Добре оформен лешник:

Означава, че черупката не е видимо деформирана и формата ѝ отговаря на характеристиките на сорта или на търговския тип.