



KAKOVOSTNI STANDARDI ZA LEŠNIKOVA JEDRCA

Pripravila Delovna skupina za standardizacijo pokvarljivih proizvodov in razvoj kakovosti pri Ekonomski komisiji OZN za Evropo (UN/ECE); standard DF-4 o trženju in kontroli kakovosti lešnikovih jedrc (2000).

I. DEFINICIJA PROIZVODA

Standardi se nanašajo na izluščena lešnikova jedrca različnih sort iz vrste *Corylus avellana* L. in *Corylus maxima* Mill. ter njihovih križancev.

II. DOLOČBE GLEDE KAKOVOSTI

Standardi so namenjeni definiranju zahtev glede kakovosti lešnikovih jedrc pri izvozu, po dodelavi in pakiranju.

A. Minimalne zahteve

(a) Lešniki vseh kakovostnih razredov, pri čemer za vsak razred veljajo posebne določbe, morajo biti:

- Intaktni. Odsotnost dela povrhnjice ali praska (poškodba) na površini, manjši od 3 mm in globini 1,5 mm, se ne obravnava kot napaka
- Suhi, brez prekomerne zunanje vlage
- Čisti in še zlasti brez vidnih nečistoč
- Zdravi; črviva, gnila ali kako drugače pokvarjena jedrca, neprimerna za uživanje, so izključena
- Popolnoma razviti; zgrbančena jedrca so neprimerna
- Brez žarkosti ali z zelo malo žarkosti
- Brez pomanjkljivosti, ki bi jih naredile neprimerne za uživanje¹
- Brez živih insektov v katerikoli razvojni fazi
- Brez vidnih znakov poškodb od insektov, pršic ali drugih zajedavcev
- Brez plesni
- Brez tujega vonja in/ali okusa.
- V stanju, primernem za prevoz in manipulacijo
- V zadovoljivem stanju prispeti v namembni kraj.

¹ ta zahteva ne velja za notranje in zunanje pomanjkljivosti, ki vključujejo spremembe v vonju in okusu lešnikov, s čimer je zagotovljeno, da so lešniki vedno primerni za uživanje.

(b) Vsebnost vlage

Maksimalna dovoljena vsebnost vlage v jedrcih je 6 %².

² Vsebnost vlage se določa po eni izmed metod, navedenih v Aneksu I k temu dokumentu.

B. RAZVRSTITEV

Lešnikova jedrca razvrščamo v tri kakovostne razrede:

Razred "extra"

Jedrca morajo biti najvišje kakovosti. Imeti morajo tipične značilnosti sorte in/ali komercialnega tipa³.

Biti morajo brezhibni z izjemo zelo rahlih površinskih pomanjkljivosti, ki ne vplivajo na splošni izgled, kakovost, trajnost in izgled vsebine pakiranja.

Razred I

Jedrca morajo biti dobre kakovosti. Imeti morajo lastnosti sorte in/ali komercialnega tipa³. Dopustna so rahla odstopanja od tipične oblike in barve, ki pa ne smejo vplivati na splošni izgled, kakovost, trajnost in izgled vsebine pakiranja.

Razred II

Sem se uvrščajo lešnikova jedrca, ki ne izpolnjujejo zahtev za Extra ali I. razred, ustrezajo pa zgoraj navedenim minimalnim zahtevam (A). Dopustne so rahle pomanjkljivosti, s pogojem, da jedrca ohranijo osnovne značilnosti glede splošnega izgleda, kakovosti, trajnosti in izgleda.



³ Komerčni tip – v vsaki enoti embalaže (kontainerju) so lešniki podobnega tipa in lastnosti ali pripadajo mešanici sort, ki jih je predhodno uradno določila država pridelovalka.

III. DOLOČBE GLEDE KALIBRIRANJA (razvrščanja po velikosti)

Kaliber je maksimalni diameter (premer) jedrca, določen z okroglim sitom, kalibratorjem. Izrazimo ga lahko tudi z intervalom od najmanjše do največje velikosti (“od ... mm do ... mm”), glede na najmanjšo velikost (“...mm in več”) ali glede na največjo velikost (“... mm in manj”).

Kalibriranje je obvezno za Extra in I. razred, in poljubno za II. razred.

Minimalni kaliber jedrca za Extra in I. razred je 9 mm z izjemo lešnikov ‚pikolo‘ tipa ali podobnega izgleda, kjer je dovoljen diameter od 6 mm do 9 mm.

Lešnikova jedrca so ali razvrščena po velikosti (sized hazelnuts) ali kalibrirana (screened hazelnuts).

- (i) Jedrca, razvrščena po velikosti: največja dopustna razlika med največjim in najmanjšim jedrcem je 2 mm. Dovoljene so vse velikosti – glede na zgoraj omenjeni minimum za extra in I. razred.
- (ii) Kalibrirana jedrca so tista, ki imajo maksimalni diameter nad ali pod določeno mejo ob upoštevanju minimuma za extra in I. razred. Lešniki, namenjeni končnemu potrošniku, ne smejo biti opisani z oznako “... mm in manj”.

IV. DOLOČBE GLEDE ODPANJ (TOLERANC)

Tolerance glede kakovosti in velikosti so dovoljene v vsakem pakiranju. Z njimi se označi odstopanje od zahtev, ki veljajo za posamezni kakovostni ali velikostni razred.

A. Kakovostne tolerance

Dopustne pomanjkljivosti	Dopustne tolerance (utežni odstotek defektnih jedrc)		
	Extra	I. razred	II. razred
Skupne tolerance ^a	5	12	16
Žarkost ^b , črvičnost, plesnivost, slab okus oz. vonj, poškodbe od insektov ali glodavcev ^{c,d}	1 ^e	2 ^{e,f}	3 ^e
Nezadostna razvitost – zgrbančena, porumenela jedrca ali z madeži	2	4	8
Mehanske poškodbe in koščki ^g	3	8	10
Dvojna jedrca (niso vključena v skupnih tolerancah)	2	5	8
Lešniki v luščinah, ostanki luščine, ovojnice, prah, tuje primesi	0,25	0,25	0,25

^a Skupne tolerance za star pridelek smejo biti 6 % za Extra razred, 13 % za I. razred in 18 % za II. razred, pri čemer mora biti označeno, da gre za ‘Star pridelek’.

^b oljnat izgled jedrc ne pomeni nujno, da so jedrca žarka

^c Za lešnike ‘starega pridelka’ te tolerance narastejo na 1.5 % za Extra razred, 2.5 % za I. razred in 4 % za II. razred, pri čemer mora biti označeno, da gre za ‘Star pridelek’.

^d živi insekti ali živalski škodljivci so nedopustni v vseh razredih.

^e rezervacije Poljske – zahteva za 0.5 % tolerance za plesnivost. Vsaka sled poškodb zajedavcev je diskvalifikacijska pomanjkljivost.

^f rezervacija Romunije – zahteva za 1 % tolerance za plesnivost v I. razredu. Romunija soglašala s skupno 2 % tolerance za ‘žarki, črvi, plesnivi, slabega vonja ali okusa, napadeni od insektov ali glodavcev’ za I. razred.



^g Odstotek koščkov ne sme presehati 0.5 % za Extra razred, 1 % za I. razred in 2 % za II. razred.

V Extra in I. razredu sme največ 10 % jedrc pripadati različnim sortam, komercialnim tipom ali oblikam iz istega pridelovalnega območja. Ta zahteva velja tudi za II. razred v primeru, da sta sorta ali komercialni tip označena na embalaži.

B. Mineralne primesi

V kislini netopen pepel ne sme presehati 1 g/kg.

C. Tolerance velikosti

Za vse kakovostne razrede velja, da 5 utežnih odstotkov (okrogla jedrca) oz. 10 utežnih odstotkov (ploščata ali podolgovata jedrca) lahko odstopa od deklariranega velikostnega razreda (Izjema velja, če so jedrca razvrščena na 1 mm natančno. V tem primeru so tolerance 10 % za okrogla jedrca in 10 % za ploščata ali podolgovata jedrca). Prisotnost lešnikov, velikih za 0.2 mm nad oz. pod deklarirano velikostjo, se ne smatra za defekt.

V. DOLOČBE GLEDE PREDSTAVITVE

A. Izenačenost

Vsebina vsake embalažne enote mora biti izenačena. Vsebovati mora samo lešnike istega porekla, kakovosti, komercialnega tipa ali sorte.

Vidni del vsebine vsake embalažne enote mora predstavljati celotno vsebino embalaže.

B. Pakiranje, embalaža

Lešnikova jedrca morajo biti pakirana tako, da so primerno zaščitena.

Material, ki se uporablja za notranjost embalaže, mora biti nov, čist in mora preprečiti vsakršne zunanje in notranje poškodbe jedrc. Papir, šampiljke ali lepila, ki se uporabljajo za navajanje in prikazovanje trgovskih podatkov, morajo biti iz netoksičnih materialov oz. črnila.

V embalažni enoti ne sme biti nobenih tujih snovi in materialov.

C. Predstavitev

Lešnikova jedrca morajo biti predstavljena v vrečkah ali trdnih posodah (konteinerjih). Če je znotraj ene večje embalažne enote več manjših, morajo biti le-te enako težke in morajo vsebovati jedrca istega kakovostnega razreda, sorte ali komercialnega tipa.

VI. DOLOČBE GLEDE OZNAČEVANJA

Vsak paket mora vsebovati podrobnosti, navedene pod točkami A, B, C, D, E (izbirno). Podatki morajo biti čitljivi, neizbrisljivi in so vidni z zunanje strani embalaže:

A. Identifikacija

Polni in/ali distribuira – ime in naslov ali uradno sprejeta trgovska koda⁴

⁴ Nacionalna zakonodaja članic Evropske skupnosti zahteva eksplicitno navajanje imena in naslova.

Ladijski žig (če je uporabljen) – ustrezati mora ladijskemu žigu na nakladalnem listu.



B. Narava pridelka

- 'Lešnikova jedrca'
- Ime sorte ali komercialnega tipa za kakovostna razreda Extra in I (izbirno za II).

C. Poreklo pridelave

Dežela pridelave in, izbirno, območje pridelave ali nacionalno, regionalno ali lokalno ime mesta pridelave.

D. Komercialne navedbe

- Razred
- Velikost: ali minimalni ali maksimalni premer ali minimalni premer skupaj z besedami 'in več' ali maksimalni premer skupaj z besedami 'in manj' (izbirno za II. razred)
- Masa (bruto ali neto)⁵. Če je navedena bruto masa, tara ne sme presegati 2,5 % na vrečo pri 50 kilogramski vreči oz. 3,0 % pri manjših vrečah. Če so lešniki pakirani v dvojnih vrečah, ki niso iz papirja ali polietilena, mora biti označena neto masa. Za večje embalažne enote, sestavljene iz malih enot, mora biti navedena neto masa ali število malih embalažnih enot, skupaj z neto maso posamezne enote.
- Leto pridelave, glede na zakonodajo države uvoznice⁶.

⁵ Neto masa mora biti označena na zahtevo uvoznika ali države uvoznice.

⁶ Rezervacija Turčije in Romunije, po kateri se zahteva označitev leta pridelave.