



Normen und Vorschriften für Nüsse und Produkte aus Nüssen für den Frischkonsum

Nüsse in diesem Sinne sind Nüsse (Walnüsse) und andere Arten von harten Nüssen sowie verarbeitete Produkte.

Ausgabe 2018 – 02.10.2019



1 Allgemeines

Diese Norm gilt für Walnüsse in der Schale, ohne die grüne Aussenhülle, die für den direkten Verbrauch oder zur Verwendung als Bestandteil einer Mischung mit anderen Erzeugnissen zur Verarbeitung vermischt werden sollen.

2 Mindestanforderungen – Qualitätsbestimmungen

Die Normen bestimmen die Qualitätsanforderungen, die Walnüsse in der Schale nach Aufbereitung und Verpackung bei der Spedition aufweisen müssen.

Zweck der Normen ist es, die Qualitätsanforderungen für Walnüsse in der Schale auf der Stufe der Kontrolle bei der Spedition, nach der Aufbereitung und Verpackung, festzulegen.

Für die auf die Spedition folgenden Stufen ist der Lagerhalter/Verkäufer jedoch dafür verantwortlich, die Anforderungen der Normen zu erfüllen. Der Inhaber/Verkäufer von Produkten, die diesen Normen nicht entsprechen, darf sie nicht ausstellen, zum Verkauf anbieten, verkaufen, liefern oder anderweitig vermarkten.

3 Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Walnüsse in der Schale vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgende Eigenschaften aufweisen:

Die Schale muss sein

- ganz; wenn Schalenstücke von insgesamt mehr als ¼ Inch oder 6 mm im Durchmesser fehlen oder die beiden Schalenhälften vollständig voneinander getrennt sind, wird dies als Fehler gewertet;
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, einschliesslich anhaftenden Resten der grünen Aussenhülle und Schmutz, die insgesamt mehr als 10 % der Oberfläche der Schale bedecken;
- frei von Veränderungen, Verfärbungen oder ausgedehnten Flecken, die in deutlichem Kontrast zur übrigen Schale stehen und insgesamt mehr als 25 % der Oberfläche der Schale bedecken.

Der Kern muss sein

- frei von Ranzigkeit;
- genügend entwickelt;
- frei von ausgetrockneten, zähen Teilen von mehr als 25 %;
- genügend reif bei frischen Walnüssen; d.h. die Haut muss sich leicht vom Kern abziehen lassen und die innere Trennwand muss eine beginnende Braunfärbung aufweisen;
- frei von Veränderungen, Verfärbungen oder ausgedehnten Flecken, die in deutlichem Kontrast zum übrigen Kern stehen und insgesamt mehr als 25 % der Oberfläche des Kerns bedecken, mit Ausnahme von durch Sonne gebräunten Kernen, deren Geschmack nicht beeinträchtigt ist.

Die ganze Nuss (Schale und Kern) muss sein:

- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen;
- frei von mit dem blossen Auge erkennbaren Schimmelhyphen;
- frei von lebenden Schädlingen jeglichen Entwicklungsstadiums;
- frei von Schäden durch Schädlinge, einschliesslich toten Insekten und/oder Milben, deren Teilen oder Exkrementen;
- frei von anomaler äusserer Feuchtigkeit;

Schweizer Obstverband

Baarerstrasse 88, 6300 Zug, Telefon +41 41 728 68 68, sov@swissfruit.ch



- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.
- Die Schalen können gewaschen sein, sofern diese Behandlung die Qualität der Kerne nicht beeinträchtigt.
- Die Nacherntebehandlung ist zulässig, solange die gesetzlichen Bestimmungen und der Grenzwert eingehalten werden.
- Die Begasung (Fumigation) und das Verdampfen von Schwefel ist zulässig, solange der Grenzwert nicht überschritten wird (Verordnung des EDI über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln).

Der Zustand der Walnüsse in der Schale muss so sein, dass sie in einem zufriedenstellenden Zustand am Bestimmungsort ankommen.

Feuchtigkeitsgehalt

Frische Walnüsse in der Schale müssen einen natürlichen Feuchtigkeitsgehalt von mindestens 20.0 % aufweisen.

Bei getrockneten Walnüssen in der Schale darf der Feuchtigkeitsgehalt der ganzen Nuss 12 % und des Kerns 8.0 % nicht überschreiten.

Der Trocknungsbetrieb muss über eine ventilierte Trocknung mit mindestens 1500 m³/h Luftleistung pro m² verfügen und die Trocknungsfläche um mindestens 10 Grad erwärmt werden können.

Klassifizierung

Gemäss den in Anhang 1 (Toleranzbestimmungen) zugelassenen Mängeln werden Walnüsse in der Schale in die nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

Klasse Extra, Klasse I, Klasse II.

Die zulässigen Mängel dürfen das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

Mikrobielle Belastung Nüsse

- Um eine mikrobielle Kontamination namentlich mit E.coli, Salmonellen (u. a.) zu verhindern, dürfen Nüsse von Flächen, welche nach Mitte Juni noch beweidet wurden oder auf denen Hofdünger ausgebracht wurde, nicht vom Boden aufgelesen werden. Nüsse aus Hühnerausläufen dürfen nie vom Boden aufgelesen werden. Erlaubt sind Systeme, bei denen die Nüsse den Boden nicht berühren oder dreckundurchlässige Blachen auf dem Boden.

Es müssen die gesetzlichen Vorgaben des Schweizer Lebensmittelgesetz und dessen Verordnungen eingehalten werden.

4 Bestimmungen betreffend Toleranzen

Auf allen Vermarktungsstufen sind Güte- und Grössentoleranzen in jeder Charge für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der Mindesteigenschaften der angegebenen Klasse genügen. Diese sind in Anhang 1 aufgelistet.



5 Bestimmungen betreffend Grössensortierung

Die Grössensortierung ist für die Klasse Extra und I verpflichtend, für die Klasse II jedoch wahlfrei. Vorschlag: Die Mindestgrösse beträgt 32mm für die Klasse Extra, 28mm für die Klasse I und falls nach Grösse sortiert wird 24mm für die Klasse II.

Die Grösse wird bestimmt durch eine Siebung, bei der der Mindestdurchmesser in mm in einem Rundlochsieb gemessen wird.

6 Bestimmungen betreffend Aufmachung

Gleichmässigkeit, Homogenität

Der Inhalt jeder Packung muss einheitlich sein und darf nur Walnüsse in der Schale gleichen Ursprungs, gleicher Qualität, gleichen Erntejahres, gleicher Grösse und gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps umfassen.

Der sichtbare Teil des Inhalts der Packung muss für den Gesamthalt repräsentativ sein.

Verpackung

Die Walnüsse in der Schale müssen so verpackt sein, dass der Inhalt angemessen geschützt ist. Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äusseren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier/Aufklebern mit Geschäftsangaben ist zulässig, sofern bei der Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet wird.

Die Packstücke müssen gemäss der Toleranztafel in Anhang 1 «Toleranzbestimmungen» frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

7 Bestimmungen betreffend Kennzeichnung

Jede Packung muss den Anforderungen von Suisse Garantie bzw. Hochstamm Suisse und Bio Suisse entsprechen.

Identifizierung

- Packer und/oder Absender:
Name und Adresse (z. B. Strasse/Stadt/Region/Postleitzahl), die von einer amtlichen Stelle anerkannt ist.

Art des Erzeugnisses

- «Walnüsse; Baumnüsse» oder «Getrocknete Walnüsse; Getrocknete Baumnüsse»; oder «Frische Walnüsse» oder eine entsprechende Bezeichnung;
- Name der Sorte oder des Handelstyps (wahlfrei).

Ursprung des Erzeugnisses

- Produktionsland- obligatorisch;
- Anbaugebiet oder regionale Bezeichnung – wahlfrei.

Handelsmerkmale

- Klasse;
- Grösse (sofern nach Grössen sortiert ist), ausgedrückt durch:
 - o den Mindestdurchmesser gefolgt von der Angabe «und mehr» oder eine gleichwertige Bezeichnung oder
 - o den Mindest- und Maximaldurchmesser;

Schweizer Obstverband

Baarerstrasse 88, 6300 Zug, Telefon +41 41 728 68 68, sov@swissfruit.ch



- Erntejahr (verpflichtend für die Klasse «Extra» und I; wahlfrei für die Klasse II);
- für frische Walnüsse der Hinweis «kühl lagern» oder der Hinweis «von begrenzter Haltbarkeit, kühl lagern»;
- Mindesthaltbarkeitsdatum; maximum 19 Monate nach der Ernte (zum Beispiel September + 19 Monate).

8 Kontrollpflicht und Organisation der Kontrolle

Die Durchführung der Qualitätskontrolle ist obligatorisch für alle, die an den Grosshandel, die Vertriebslinien und Einzelhändler liefern, sowie für den Direktverkauf an den Verbraucher. Die Organisation der Prüfung basiert ausschliesslich auf dem internen Kontrollsystem. Wenn keine Sammelstelle eingerichtet ist und die Vermarktung direkt durch den Hersteller erfolgt, ist jeder Hersteller für die Durchführung der Kontrolle und Kennzeichnung selbst verantwortlich.



Anhang 1

Toleranzbestimmungen

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Charge Qualitäts- und Grössentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Mindestanforderungen der angegebenen Klasse entsprechen.

Qualitätstoleranzen - Zulässige Fehler

Zulässige Toleranzen in Prozent der fehlerhaften Produkte, berechnet auf der Grundlage ihrer Anzahl oder ihres Gewichts (bezogen auf das Gesamtgewicht der Nüsse).

	Klasse «Extra»	Klasse I	Klasse II
a) Toleranzen für Mängel, die das äussere Erscheinungsbild der Schale beeinträchtigen, wie z. B. das Vorhandensein von anhaftenden Rümpfen/Kies, Verunreinigungen und Oberflächenmängeln, offene, gebrochene oder beschädigte Schalen.	7	10	15
Schimmel nur an der Aussenseite von frischen Nüssen	5	5	5
b) Toleranzen für den geniessbaren Teil, der nicht den Mindestanforderungen entspricht (Anzahl berechnet auf der Grundlage einer Probe von 100 Nüssen).	8	10	15
Davon nicht mehr als:			
Von Schimmelpilz befallene Nüsse	3	4	6
Unterentwickelte, geschrumpfte Kerne*	8	10	15
Ranzige, von Schädlingen beschädigte, verfaulte oder sonst beschädigte Produkte	3	6	8
Lebende Parasiten	0	0	0
c) Grössentoleranzen (falls bemessen)	10	10	10
Abgepackte Walnüsse, die nicht der angegebenen Grösse entsprechen, insbesamt pro Einheit			
d) Toleranzen für andere Mängel			
Fremdkörper einschliesslich Schale oder Schalenfragmente, Staub, usw. (nach Gewicht)	2	3	4
Davon nicht mehr als:			
Fremdstoffe mineralischen Ursprungs	0,25	1	2
Nüsse in der Schale, die zu anderen als den angegebenen Sorten oder Handelstypen gehören.	10	10	10

* Bei der Toleranzbestimmung werden unabhängig der Klasse zwei halbgescrumpfte Nüsse oder vier zum viertel geschrumpfte Nüsse als eine geschrumpfte gezählt.