



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 Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Walnüsse in der Schale nach Aufbereitung und Verpackung bei der Exportkontrolle aufweisen müssen.

Zweck der Norm ist es, die Qualitätsanforderungen für Walnüsse in der Schale auf der Stufe der Kontrolle beim Versand, nach der Aufbereitung und Verpackung festzulegen.

Auf den Stufen nach dem Versand ist der Lagerhalter/Verkäufer jedoch dafür verantwortlich, die Anforderungen der Norm zu erfüllen. Der Inhaber/Verkäufer von Produkten, die dieser Norm 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 $\frac{1}{4}$ 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;
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.
- Die Schalen können gewaschen sein, sofern diese Behandlung die Qualität der Kerne nicht beeinträchtigt.

Schweizer Obstverband

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zug, Telefon +41 41 728 68 68, Fax +41 41 728 68 00, sov@swissfruit.ch



- 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.

Klasseneinteilung

Gemäss den in Anhang 1a. (Bestimmungen betreffend die Toleranzen) zugelassenen Mängeln werden Walnüsse in der Schale in die nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

Kategorie 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 Partie für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der Mindesteigenschaften der angegebenen Kategorie genügen.

Diese sind in Anhang 1a aufgelistet.

5 Bestimmungen betreffend Grössensortierung

Die Grössensortierung ist für die Kategorie Extra und I verpflichtend, für die Kategorie II jedoch wahlfrei.

Vorschlag: Die Mindestgrösse beträgt 32mm für die Kategorie Extra, 28mm für die Kategorie I und falls nach Grösse sortiert wird 24mm für die Kategorie II.

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

Schweizer Obstverband

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zug, Telefon +41 41 728 68 68, Fax +41 41 728 68 00, sov@swissfruit.ch



6 Bestimmungen betreffend Aufmachung

Gleichmässigkeit, Homogenität

Der Inhalt jedes Packstücks 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 des Packstücks muss für den Gesamthalt repräsentativ sein.

Verpackung

Die Walnüsse in der Schale müssen so verpackt sein, dass die Erzeugnisse angemessen geschützt sind.

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 oder 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 1a «Bestimmungen betreffend die Toleranzen» frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

7 Bestimmungen betreffend Kennzeichnung

Jedes Paket 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

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

Schweizer Obstverband

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zug, Telefon +41 41 728 68 68, Fax +41 41 728 68 00, sov@swissfruit.ch



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.

Weitere Bestimmungen sind im Qualitätsreglement des Fachzentrums «Qualitätssicherung» SOV und in den Weisungen an die Kontrollfirmen enthalten.