



Anhang 1a.

Toleranzbestimmungen

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

A. 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).

	Kategorie "Extra"	Kategorie I	Kategorie II
a) Toleranzen für Mängel, die das äussere Erscheinungsbild der Schale beeinträchtigen, wie z. B. das Vorhandensein von anhaftenden Rumpfen/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)			
Abgepackte Walnüsse, die nicht der angegebenen Grösse entsprechen, insgesamt pro Einheit	10	10	10
(d) Toleranzen für andere Mängel			
Fremdkörper einschliesslich Schale oder Schalenfragmente, Staub, etc. (nach Gewicht)	2	3	4
Davon nicht mehr als:			
Fremdstoffe mineralischen Ursprungs	0,25	1	2
Inshell-Walnüsse, die zu anderen als den angegebenen Sorten oder Handelstypen gehören.	10	10	10

* Bei der Berechnung der Toleranzen werden unabhängig von der Klasse zwei halbe Hohlmuttern oder vier Viertelhohlmuttern als eine Hohlmutter gezählt.