



## 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
<b>a)</b> 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>b)</b> Toleranzen für den geniessbaren Teil, der nicht den Mindestanforderungen entspricht (Anzahl berechnet auf der Grundlage einer Probe von 100 Nüssen).	8	10	15
<b>Davon nicht mehr als:</b>			
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
<b>(c)</b> Grössentoleranzen (falls bemessen)			
Abgepackte Walnüsse, die nicht der angegebenen Grösse entsprechen, insgesamt pro Einheit	10	10	10
<b>(d)</b> Toleranzen für andere Mängel			
Fremdkörper einschliesslich Schale oder Schalenfragmente, Staub, etc. (nach Gewicht)	2	3	4
<b>Davon nicht mehr als:</b>			
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.