

# Vertrockneter Kern



# Verkohelter Kern



# Eingetrockneter Viertel



# Wurmeinstick mit Hof



# Chäberest



# Kern mit Wurm



# Verschimmelter Kern



# Kernhälfte mit Schimmel





# Kern u. Schale mit Schimmel



# Offene Naht



# Schale mit dunklem Segment



# Grössensortierung

Klasse	Sortierung <sup>(a)</sup>	Siebung <sup>(a)</sup>
Extra und I		34 mm und mehr
	32 bis 34 mm	32 mm und mehr
	30 bis 32 mm	30 mm und mehr
	28 bis 30 mm	28 mm und mehr <sup>(b)</sup>
	27 bis 30 mm für längliche Sorten <sup>(c)</sup>	27 mm und mehr für längliche Sorten <sup>(b)(c)</sup>
II	24 bis 28 mm	24 mm und mehr
	24 bis 27 mm für längliche Sorten <sup>(c)</sup>	
<p>(a) Vorausgesetzt, dass die Größe ebenfalls in der Kennzeichnung angegeben ist, können zusätzlich zur Tabelle für die Sortierung und Siebung wahlfrei andere Größenbezeichnungen verwendet werden.</p>		
<p>(b) Erzeugnisse der Klasse I können ausnahmsweise auch mit der Siebung von 26 mm und mehr vermarktet werden.</p>		
<p>(c) Die Sorten von länglichen Walnüssen haben eine Schale, deren Höhe mindestens 1,25 mal größer als der größte Querdurchmesser ist.</p>		

# Gütetoleranzen

Zulässige Mängel <sup>(a)</sup>	Zulässige Toleranzen (Prozentsatz mangelhafter Früchte nach Anzahl)		
	Extra	Klasse I	Klasse II
a) Gesamttoleranzen für Mängel der Schale	7	10	15
b) Gesamttoleranzen für Mängel des essbaren Teils <sup>(b)</sup>	8	10	15
davon ranzige, verdorbene oder durch In- sekten beschädigte Walnüsse <sup>(c)</sup>	3	6	8
davon schimmelige Walnüsse	3	4	6

(a) Die Mängel sind in Anlage II zu diesem Dokument definiert.

(b) Bei den frischen Walnüssen gelten bezüglich der Mängel der Kerne folgende Toleranzen:  
Klasse Extra: 8 %; Klasse I: 12 %; Klasse II: 15 %.

(c) Lebende Insekten oder andere tierische Schädlinge sind in keiner Klasse zulässig.

# Geöffnete gute Nuss



# Grosse geöffnete Nuss



# Kleine und grosse Nuss





Kernhälfte, 4cm, 3g



Dünne Schale, heller Kern



# Kleine und schwere Nuss



# Spezielle Schalenstruktur

