

NORM FFV-22

för saluhållande och kommersiell kvalitetskontroll av

SALLAD, FRISÉSALLAD OCH ESCAROLESALLAD

2008 års utgåva

Den här texten bygger på dokument ECE/TRADE/C/WP.7/2008/7

INLEDNING

Arbetsgruppen för kvalitetsnormer inom jordbruksområdet

De kommersiella kvalitetsnormerna, som fastställts av FN:s arbetsgrupp för kvalitetsnormer inom jordbruksområdet, underlättar internationell handel, verkar för produktion av hög kvalitet, förbättrar lönsamheten samt skyddar konsumenternas intressen. Förenta Nationernas normer används av regeringar, producenter, affärsmän, importörer och exportörer samt andra internationella organisationer. De omfattar ett stort antal jordbruksprodukter, inklusive färska frukter och grönsaker, torra och torkade produkter, sättpotatis, kött, snittblommor, ägg och äggprodukter.

Varje medlemsland i Förenta Nationerna kan på likaberättigat sätt delta i arbetsgruppens aktiviteter. För ytterligare information beträffande kvalitetsnormer inom jordbruksområdet besök vår webbsida <http://www.unece.org/trade/agr>.

Observera

Den svenska översättningen är endast inofficiell. Endast de engelska, franska och ryska originaltexterna som antagits av arbetsgruppen är officiella.

Användande av beteckningar i denna publikation innebär inget ställningstagande från Förenta Nationernas Sekretariat beträffande ett lands, en regions eller en myndighets legala status eller avstämning av deras landgränser eller andra gränser. Användande av företagsnamn eller kommersiella produkter innebär inget erkännande från Förenta Nationerna.

Allt material får användas fritt eller får reproduceras vid angivande av källan.

Vid frågor eller kommentarer kontakta följande adress:

Agricultural Standards Unit

Trade and Timber Division

United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)

Palais des Nations

Geneva 10, CH-1211, Switzerland

Tel: +41 22 917 1366

Fax +41 22 917 0629

e-mail: agristandards@unece.org

Norm FFV-22
för saluhållande och kommersiell kvalitetskontroll av

HUVUDSALLAT, FRISÉSALLAT OCH ESCAROLESELLAT

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Den här normen gäller för

- huvudsallat av sorterna
 - o *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (huvudsallat inklusive isbergssallat)
 - o *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (romansallat)
 - o *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (plocksallat)
 - o korsningar av dessa sorter
- frisésallat av sorter av *Cichorium endivia* L. var. *crispa* Lam. samt
- escarolesallat av sorter av *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.

som är avsedd att levereras färska till konsumenten.

Den här normen gäller inte sallat för industriell bearbetning, sallat som presenteras i form av lösa blad, huvudsallat med rotklump eller plocksallat i kruka.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normen är att fastställa vilka kvalitetskrav som ska gälla för sallat vid exporttillfället, efter iordningställande och förpackning.

Om normen tillämpas i led som kommer efter exporten får dock produkterna uppvisa följande avvikelser från normens krav:

- lätt brist när det gäller färskhet och vattenspändhet
- lätt försämring på grund av produkternas utveckling och tendens att åldras.

Innehavaren/säljaren ska rätta sig efter den här normen när produkterna visas upp, bjuds ut till försäljning, levereras eller saluförs. Innehavaren är ansvarig för att normerna följs.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna och de tillåtna toleranserna för varje klass ska sallat i alla klasser vara:

- hel
- frisk, dvs. den får inte vara angripen av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör den olämplig för konsumtion

- ren och putsad, dvs. praktiskt taget fri från jord eller andra odlingssubstrat och praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar
- färsk till utseendet
- praktiskt taget fri från skadedjur
- praktiskt taget fri från skador som orsakats av skadedjur
- vattenspänd
- utan stocklöpare
- fri från onormal yttre fuktighet
- fri från främmande lukt eller smak.

Huvudsallat får ha en rödaktig missfärgning som beror på låg temperatur när den växte, om detta inte allvarligt påverkar sallatens utseende.

Rötterna ska skäras av omedelbart under de yttersta bladen, och snittet ska vara prydligt.

Sallaten ska vara normalt utvecklad. Den ska ha sådan utveckling och skick att den

- tål transport och hantering
- är i tillfredsställande skick när den kommer fram till bestämmelseorten.

B. Klassificering

Sallat delas in i följande två klasser:

i) Klass I

Sallat i denna klass ska vara av god kvalitet. Den ska ha de egenskaper som är typiska för sorten eller handelstypen, särskilt när det gäller färgen.

Sallaten ska också vara

- välformad
- fast, med hänsyn till odlingsmetoder och typ av sallat
- fri från skador eller försämringar som påverkar ätbarheten
- fri från frostsador.

Huvudsallat ska ha ett välformat hjärta. Hjärtat får dock vara litet när det gäller huvudsallat från täckt kultur.

Romansallat ska ha ett hjärta, som får vara litet.

Frisésallat och escarolesallat ska vara gul i mitten.

ii) Klass II

Denna klass omfattar sallat som inte uppfyller kraven klass I men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Sallaten ska vara

- någorlunda välformad
- fri från skador eller försämringar som kan påverka ätbarheten allvarligt

Följande fel får förekomma förutsatt att produkten bibehåller sina väsentliga egenskaper när det gäller kvalitet, hållbarhet och presentation:

- lätt missfärgning
- lätta skador som orsakats av skadedjur.

Huvudsallat ska ha ett hjärta, som får vara litet. Huvudsallat från täckt kultur behöver dock inte ha något hjärta.

Romansallat behöver inte ha något hjärta.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av vikten av en enhet.

A. Minimivikt

Minimivikten för klass I och II är:

	Odlad på friland	Odlad som täckt kultur
Huvudsallat (utom isbergssallat) och romansallat (utom Little Gem)	150 g	100 g
Isbergssallat	300 g	200 g
Plocksallat och Little Gem	100 g	100 g
Frisésallat och escarolesallat	200 g	150 g

B. Enhetlighet

a) Huvudsallat

I alla klasser gäller att skillnaden mellan det tyngsta och det lättaste huvudet i en förpackning inte får vara mer än:

- 40 g om det lättaste huvudet väger mindre än 150 g
- 100 g om det lättaste huvudet väger mellan 150 och 300 g
- 150 g om det lättaste huvudet väger mellan 300 och 450 g
- 300 g om det lättaste huvudet väger mer än 450 g.

b) Frisésallat och escarolesallat

I alla klasser gäller att skillnaden mellan det tyngsta och det lättaste huvudet i en förpackning inte får vara mer än 300 g.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

För produkter som inte uppfyller kraven på den angivna klassen ska toleranser beträffande kvalitet och storlek tillåtas för varje parti.

A. Kvalitetstoleranser

i) Klass I

10 procent i antal av sallat som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass II. Inom den här toleransen får högst 1 procent bestå av sallat som varken uppfyller kraven för klass II eller minimikraven. Produkterna får inte vara angripna av röta eller ha någon annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion.

ii) Klass II

10 procent i antal av sallat som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven. Sallaten får inte vara angripen av röta eller ha någon annan kvalitetsförsämring som gör den olämplig för konsumtion.

B. Storlektoleranser

För samtliga klasser: 10 procent i antal av sallat som inte uppfyller storlekskraven, men deras vikt får inte avvika mer än 10 procent uppåt eller nedåt från kraven på den aktuella storleken.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla sallat av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek.

En blandning av produkter med distinkt olika färg, sort eller handelstyp får förpackas tillsammans i en detaljhandelsförpackning¹, förutsatt att de är av enhetlig kvalitet och, för varje färg, sort eller handelstyp, av enhetligt ursprung.

Den synliga delen av förpackningens innehåll ska vara representativ för hela innehållet.

B. Förpackning

Produkterna ska vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd. Sallaten ska vara packad på ett lämpligt sätt med tanke på storlek och typ av förpackning, utan stora mellanrum men inte heller så tätt att den krossas.

De material som används inuti förpackningen ska vara rena och av en kvalitet som inte orsakar yttre eller inre skador på produkterna. Det är tillåtet att använda material som t.ex.

¹ Detaljhandelsförpackningen ska vara utformad för att köpas i sin helhet.

papper eller stämplor med handelsinformation förutsatt att de färger och lim som använts är giftfria.

Förpackningarna ska vara fria från främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning² ska på en och samma sida, och med tydligt och outplånligt tryck som syns från utsidan, vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packare eller avsändare: Namn och adress (t.ex. gata/stad/region/postnummer och land, om detta inte är samma som ursprungslandet) eller en kodbeteckning som erkänts av den nationella myndigheten.³

B. Typ av produkt

- ”Sallat”, ”huvudsallat”, ”bataviasallat”, ”isbergssallat”, ”romansallat”, ”plocksallat” (eller t.ex. ekbladssallat, lollo bionda, lollo rossa om tillämpligt), ”frisésallat”, ”escarolesallat” eller andra synonymer om innehållet inte syns från utsidan
- ”Little gem” eller en synonym, om tillämpligt
- uppgiften ”odlad i täckt kultur eller växthus” eller någon annan lämplig beteckning, om tillämpligt
- sortens namn (frivilligt)
- ”Sallatsblandning” eller liknande beteckning, om detaljhandelsförpackningar som innehåller en blandning av sallat av distinkt olika färg, sort eller typ. Om produkten inte syns från utsidan ska färgerna, sorterna eller typerna anges på förpackningen.

C. Produktens ursprung

- Ursprungsland och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal platsbenämning.

Om detaljhandelsförpackningar innehåller en blandning av distinkt olika färg, sort eller typ och dessa har olika ursprung så ska varje ursprungsland anges tillsammans med respektive färg, sort eller handelstyp.

D. Handelsmässiga upplysningar

- klass
- storlek uttryckt som minimivikt per enhet, eller antal enheter

² De här märkningsbestämmelserna gäller inte förpackningar som packats för direkt försäljning till konsument; sådana förpackningar ska uppfylla de nationella kraven. Märkningen ska emellertid alltid synas på transportförpackningen som innehåller sådana förpackningar.

³ I en del länder kräver den nationella lagstiftningen att man skriver ut namn och adress. Om en kodbeteckning används måste emellertid uppgiften ”packare och/eller avsändare (eller likvärdiga förkortningar)” anges nära kodbeteckningen. Kodbeteckningen ska föregås av landkoden enligt ISO 3166 (alfa) för det land som godkänt beteckningen, om det är ett annat land än ursprungslandet.

– nettovikt (frivilligt)

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Publicerad 1961
Senast reviderad 2008

OECD:s arbetsgrupp för färska frukter och grönsaker
har publicerat en klagörande illustrerad broschyr om hur den här normen ska tillämpas.
Broschyren kan erhållas från OECD via www.oecdbookshop.org.