

NORM FFV-36

för saluhållande och kommersiell kvalitetskontroll av

TOMATER

2008 års utgåva

Den här texten bygger på dokument [ECE/TRADE/C/WP.7/2008/9](#)

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: agrstandards@unece.org

Norm FFV-36
för saluhållande och kommersiell kvalitetskontroll av

TOMATER

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Den här normen gäller för tomater av sorten *Lycopersicum esculentum* Mill som är avsedd att levereras färska till konsumenten; tomater för industriell bearbetning omfattas inte.

Tomater delas in i fyra handelstyper:

- runda
- bifftomater
- ovala eller avlånga
- körsbärstomater (inklusive cocktail-tomater).

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

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

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

- lätt brist när det gäller färskhet och vattenspändhet
- för produkter som inte är av klass Extra, en 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 tomater i alla klasser vara:

- hela
- friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion
- rena, dvs. praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar
- färska till utseendet
- praktiskt taget fria från skadedjur

- praktiskt taget fria från skador som orsakats av skadedjur och som påverkar fruktköttet
- fria från onormal yttre fuktighet
- fria från främmande lukt eller smak.

När det gäller tomater på stjälk (kvisttomater) ska stjälkarna vara färska, sunda, rena och fria från blad och synliga främmande beståndsdelar.

Tomaterna ska ha sådan utveckling och skick att de

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

B. Klassificering

Tomater delas in i följande tre klasser:

i) Klass Extra

Tomater i den här klassen ska vara av högsta kvalitet. De ska ha fast fruktkött och ha de egenskaper som är typiska för sorten när det gäller form, utseende och utveckling.

De ska i förhållande till sitt mognadsstadium ha en sådan färg att de uppfyller kraven sista stycket i punkt A ovan.

Tomaterna får inte ha ”gröna nackar” eller andra fel, med undantag för mycket små ytliga fel, förutsatt att dessa inte påverkar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentation i förpackningen.

ii) Klass I

Tomater i denna klass ska vara av god kvalitet. De ska vara tämligen fasta och ha de egenskaper som är typiska för sorten.

Tomaterna får inte ha sprickor eller synliga ”gröna nackar”. Följande mindre fel är dock tillåtna förutsatt att de inte påverkar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentation i förpackningen:

- mindre fel i formen
- mindre fel i färgen
- mindre fel i skalet
- mycket lätta stötskador.

Dessutom får bifftomater ha

- läkta sprickor som är högst 1 cm långa
- utväxter som inte är överdrivet stora
- mindre navelbildning, men inte korkbildning
- korkbildning efter pistillen på högst 1 cm²
- tunt avlångt sömliknande ärr efter blomman, men det får inte vara längre än två tredjedelar av tomatens största diameter.

iii) Klass II

Denna klass omfattar tomater som inte uppfyller kraven i de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Tomaterna ska vara tämligen fasta (men behöver inte vara fullt så fasta som tomater i klass I) och får inte ha oläkta sprickor.

Följande fel är tillåtna förutsatt att de inte påverkar tomaternas väsentliga egenskaper när det gäller kvalitet, hållbarhet eller presentation:

- fel i formen, utvecklingen eller färgen
- ytliga fel eller stötfläckar, förutsatt att tomaten inte är allvarligt påverkad
- läkta sprickor som inte är mer än 3 cm långa för runda eller avlånga tomater samt bifftomater.

Dessutom får bifftomater ha

- mer påtagliga utväxter jämfört med klass I, men de får inte vara missbildade
- navelbildning
- korkbildning efter pistillen på högst 2 cm²
- fint avlångt sömliknande ärr efter blomman.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av största tvärsnittsdiаметern, vikten eller antalet.

Bestämmelserna nedan gäller inte kvisttomater, och är frivilliga för tomater i klass II.

Krav på enhetlig storlek:

(a) Skillnaden i diameter mellan tomater i samma förpackning får inte vara större än:

- 10 mm, om den minsta tomaten (enligt uppgift på förpackningen) är mindre än 50 mm i diameter
- 15 mm, om den minsta tomaten (enligt uppgift på förpackningen) är minst 50 mm men mindre än 70 mm i diameter
- 20 mm, om den minsta tomaten (enligt uppgift på förpackningen) är mindre än minst 70 mm men mindre än 100 mm i diameter
- det finns ingen gräns för storleksskillnader för tomater som är 100 mm eller större.

Om storlekkoder används så gäller koderna och intervallen i följande tabell:

Storlekskod	Diameter (mm)
0	≤ 20
1	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$
3	$> 30 \leq 35$
4	$> 35 \leq 40$
5	$> 40 \leq 47$
6	$> 47 \leq 57$
7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	> 102

(b) För tomater som sorteras efter vikt eller antal bör skillnaden i storlek vara förenlig med punkt a.

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 Extra

Totalt 5 procent i antal eller vikt av tomater som inte uppfyller kravet för klassen men som uppfyller kraven för klass I. Inom den här toleransen får högst 0,5 procent utgöras av tomater som uppfyller kraven för klass II.

ii) Klass I

Totalt 10 procent i antal eller vikt av tomater som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass II. Inom den här toleransen får högst 1 procent bestå av tomater 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. För kvisttomater gäller att högst 5 procent i antal eller vikt får ha lossnat från stjälken.

iii) Klass II

Totalt 10 procent i antal eller vikt av tomater som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven. Tomaterna får inte vara angripna av röta eller ha någon annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion. För kvisttomater gäller att högst 10 procent i antal eller vikt får ha lossnat från stjälken.

B. Storlekstoleranser

För samtliga klasser: 10 procent i antal eller vikt av tomater som är av en storlek direkt över eller under den som angivits för dem.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla tomater av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek (om enhetlig storlek krävs).

Tomater i klass Extra eller I ska vara av praktiskt taget enhetlig mognadsgrad och färg. Dessutom ska längden på avlånga tomater vara tillfredsställande enhetlig.

En blandning av tomater 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

Tomaterna ska vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd.

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. papper eller stämpel 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

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

² Fotnot 2 i Genèveprotokollet: 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.

detta inte är samma som ursprungslandet) eller en kodbeteckning som erkänts av den nationella myndigheten.³

B. Typ av produkt

- ”Tomater” eller ”kvisttomater” och handelstypen, om innehållet inte är synligt från utsidan. Dessa uppgifter ska alltid anges för körsbärs- eller cocktailtomater, oavsett om de är på stjälk eller inte.
- ”Blandade tomater” eller motsvarande beteckning, om detaljhandelsförpackningar innehåller en blandning av distinkt olika färger, sorter eller handelstyper. Om produkten inte syns från utsidan ska färg, sort eller handelstyp anges.
- Sortens namn (frivilligt).

C. Produktens ursprung

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

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

D. Handelsmässiga upplysningar

- klass
- storlek (om den är storlekssorterad) uttryckt som största och minsta diameter.

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Publicerad 1961
Senast reviderad 2008

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

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.