

FN/ECE:s NORM FFV-08

för saluhållande och
kommersiell kvalitetskontroll av

BRYSSELKÅL

2010 ÅRS UTGÅVA

ANMÄRKNING

Arbetsgruppen för kvalitetsnormer inom jordbruksområdet

De kommersiella kvalitetsnormer som fastställts av FN/ECE:s arbetsgrupp för kvalitetsnormer inom jordbruksområdet underlättar internationell handel, verkar för produktion av hög kvalitet, förbättrar lönsamheten samt skyddar konsumenternas intressen. FN/ECE:s normer används av regeringar, producenter, handeln, 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 jämbördigt sätt delta i arbetsgruppens aktiviteter. För ytterligare information beträffande kvalitetsnormer inom jordbruksområdet besök vår webbsida <http://www.unece.org/trade/agr>

Den här reviderade normen för brysselkål baseras på dokument ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF.38, granskat och antaget vid arbetsgruppens 66:e möte.

Observera

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

Att FN/ECE använder vissa beteckningar i denna publikation innebär inget ställningstagande från Förenta Nationernas Sekretariat beträffande ett lands, en regions, en stads eller ett områdes eller myndighets legala status eller avgränsning 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 men källan bör anges.

Vid frågor eller kommentarer kontakta följande adress:

Agricultural Standards Unit
Trade and Timber Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
e-mail: agrstandards@unece.org

FN/ECE:s norm FFV-08
för saluhållande och kommersiell kvalitetskontroll av

BRYSELKÅL

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Den här normen gäller för brysselkål, dvs. sidoknopparna som växer på den lodräta stjälken av sorter av *Brassica oleracea* var. *gemmifera* DC som är avsedda att levereras färska till konsumenten; brysselkål för industriell bearbetning omfattas inte.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

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

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

- en mindre brist på färskhets och saftspändhet
- en mindre försämring som kommer av produktens utveckling och dess benägenhet att fördärvas.

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

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna och de tillåtna toleranserna för varje klass ska brysselkål 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, dvs. praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar
- färska till utseendet
- praktiskt taget fri från skadedjur
- praktiskt taget fri från skador orsakade av skadedjur
- fri från onormal yttre fuktighet
- fri från främmande lukt och/eller smak.

Stjälken på putsad brysselkål ska vara avskuren omedelbart nedanför de yttersta bladen. Stjälken på oputsad brysselkål ska ha brottet i basen. Brottet ska vara jämnt, och fritt från vidhängande delar av plantan.

Brysselkålen ska ha sådan utveckling och skick att den

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

B. Klassificering

Brysselkål delas in i följande två klasser:

i) Klass I

Brysselkål i den här klassen ska vara av god kvalitet. Den ska ha de egenskaper som är typiska för sorten och/eller handelstypen.

Den ska vara:

- fast
- väl sluten
- fri från frostsador
- välfärgad (gäller putsad brysselkål).

Den får dock ha följande mindre fel, förutsatt att dessa inte påverkar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen:

- mindre fel i formen
- lätt missfärgade blad i basen (gäller oputsad brysselkål)
- mindre fel i skalet
- lätta skador på de yttre bladen.

ii) Klass II

Den här klassen omfattar brysselkål som inte uppfyller kraven för klass I men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Den får dock ha följande fel förutsatt att brysselkålen bibehåller sina väsentliga egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation:

- fel i formen
- fel i färgen
- fel i skalet
- lätt brist på fasthet
- mindre grad av slutenhet, men den får inte vara öppen
- lätta frostsador.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiаметern.

Minsta tillåtna diameter är:

- 10 mm för putsad brysselkål
- 15 mm för oputsad brysselkål.

För att säkerställa att produkten är av enhetlig storlek får det inte skilja mer än 20 mm på den största och den minsta produkten i en förpackning.

Enhetlig storlek är obligatoriskt i klass I.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

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

A. Kvalitetstoleranser

i) Klass I

Totalt 10 procent i antal eller vikt av brysselkål som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass II. Inom denna tolerans får högst 1 procent bestå av produkter som varken uppfyller kraven för klass II eller minimikraven, eller produkter som är angripna av röta.

ii) Klass II

Totalt 10 procent i antal eller vikt av brysselkål som inte uppfyller varken kraven för klassen eller minimikraven. Inom denna tolerans får högst 2 procent bestå av produkter som är angripna av röta.

B. Storlektoleranser

För samtliga klasser (om produkten sorteras efter storlek): totalt 10 procent i antal eller vikt av brysselkål som inte uppfyller kraven för storlekssortering.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla brysselkål av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek (om den sorterats efter storlek).

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

B. Förpackning

Brysselkålen ska vara förpackad så att den 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 stämplor med handelsinformation förutsatt att de färger och lim som använts är giftfria.

Etiketter som sitter på enskilda produkter ska vara av sådant slag att de varken lämnar synliga spår av lim eller skador skalet när de tas bort.

Förpackningarna ska vara fria från främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning¹ ska på en och samma sida, med tydligt och outplånligt tryck som syns från utsidan, vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packare och/eller avsändare:

Namn och fysisk adress (t.ex. gata/stad/region/postnummer och land, om annat än ursprungslandet) eller en kod som är officiellt erkänd av den nationella myndigheten.²

B. Typ av produkt

- ”Putsad brysselkål” eller ”oputsad brysselkål”, om innehållet inte syns från utsidan.

C. Produktens ursprung

- Ursprungsland³ och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal platsbenämning.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass
- Storlek (om storlekssorterad) uttryckt som största och minsta diameter.

¹ De här märkningsbestämmelserna gäller inte detaljhandelsförpackningar i lådor.

² I den nationella lagstiftningen i ett antal länder krävs det att namn och adress anges. När en kod används måste hänvisningen ”packare och/eller avsändare (eller motsvarande förkortningar)” anges i anslutning till koden, och koden ska föregås av koden enligt ISO 3166 (alfa) för det land/område som utfärdat godkännandet, om det inte är detsamma som ursprungslandet.

³ Fullständigt eller allmänt vedertaget namn ska anges.

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Antagen 1964

Senast reviderad 2010