

NORM FFV-25

för saluhållande och kommersiell kvalitetskontroll av

LÖK

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 och 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, utsädespotatis, 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 www.unece.org/trade/agr.

Den här normen för lök baseras på dokument ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/14, 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 en 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

Norm FFV-25
för saluhållande och kommersiell kvalitetskontroll av

LÖK

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Den här normen gäller för lök av sorter av *Allium cepa L.* som är avsedd att levereras färsk till konsumenten; knippelök och lök för industriell bearbetning omfattas inte.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normen är att fastställa vilka kvalitetskrav som ska gälla för lök 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 avsaknad av färskhet 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 normen följs.

A. Minimikrav

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

- hel
- frisk, produkterna får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion
- ren, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar
- utan frostsador
- tillräckligt torr för den avsedda användningen (på lök avsedd för lagring ska åtminstone de två yttersta skalorna och halsen vara helt intorkade)
- fri från håliga eller träiga halsar
- praktiskt taget fria från skadedjur
- fri från skador orsakade av skadedjur som påverkar lökköttet
- fri från onormal yttre fuktighet
- fri från främmande lukt och/eller smak.

Vidare ska halsarna vara vridna eller jämnt avskurna och får inte vara mer än 6 cm långa (gäller inte lök i flätor).

Löken ska ha sådan utveckling och skick att den

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

B. Klassificering

Lök delas in i följande två klasser:

i) Klass I

Lök i denna klass ska vara av god kvalitet. Den ska ha de egenskaper som är typiska för sorten och/eller handelstypen.

Lökarna ska vara:

- fasta och täta
- fria från skott som är synliga från utsidan
- fria från svullnader som orsakas av onormal vegetativ utveckling
- praktiskt taget fria från rotrester; lök som skördats innan den nått full mognad får dock ha rotrester.

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

- mindre fel i formen
- mindre fel i färgen
- mindre fläckar som inte påverkar det yttre skalet, om fläckarna täcker högst en femtedel av lökens yta
- ytliga sprickor i de yttre skalerna, som kan delvis saknas, förutsatt att lökköttet är skyddat.

ii) Klass II

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

De ska vara någorlunda fasta.

Lökarna kan ha följande fel förutsatt att löken bibehåller sina väsentliga egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation.

- fel i formen
- fel i färgen
- spår av mekaniska skador
- mindre märken som orsakats av parasiter eller sjukdom

- små läkta sprickor
- mindre läkta stötskador
- rotrester
- fläckar som inte påverkar det yttre skalet, om fläckarna inte täcker mer än hälften av lökens yta
- de yttre skalen får ha sprickor och kan saknas från upp till en tredjedel av lökens yta, förutsatt att lökköttet inte är skadat.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiametern.

Minsta tillåtna diameter är 10 mm.

För att garantera enhetlig storlek får skillnaden i storlek mellan lök i samma förpackning inte vara större än:

- 5 mm om den minsta lökens diameter är minst 10 mm men mindre än 20 mm. Om lökens diameter är minst 15 men mindre än 25 mm får dock skillnaden vara 10 mm
- 15 mm om den minsta lökens diameter är minst 20 mm men mindre än 40 mm,
- 20 mm om den minsta lökens diameter är minst 40 mm men mindre än 70 mm,
- 30 mm om den minsta lökens diameter är minst 70 mm.

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

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

ii) Klass II

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

Därutöver finns en tolerans på 10 procent i antal eller vikt av lök som uppvisar tecken på skotttillväxt som är synlig på utsidan.

B. Storlekstoleranser

För samtliga klasser: 10 procent i antal eller vikt av lök som inte uppfyller storlekskraven.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Innehållet i varje förpackning (eller parti för produkter som presenteras i lösvikt i transportfordonet) ska vara enhetligt och endast innehålla lök av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek.

Detaljhandelsförpackningar får dock innehålla en blandning av lök av olika handelstyper och/eller färger, förutsatt att de är av enhetlig kvalitet och, för varje handelstyp och/eller färg som ingår i förpackningen, av samma ursprung.

Den synliga delen av innehållet i en förpackning (eller parti för produkter som presenteras i lösvikt i transportfordonet) ska vara representativ för hela innehållet.

B. Förpackning

Löken 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 skadar skalet när de tas bort.

Förpackningarna (eller partierna för produkter som presenteras i lösvikt i transportfordonet) ska vara fria från främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

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

Lök som transporteras i lösvikt (direkt lastat i ett transportfordon) ska uppgifterna finnas på ett medföljande dokument som ska vara väl synligt inuti transportfordonet.

A. Identifiering

Packare och/eller avsändare:

¹ De här märkningsbestämmelserna gäller inte detaljhandelsförpackningar i lådor.

Namn och fysisk adress (dvs. 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

- ”Lök”, om innehållet inte är synligt från utsidan
- ”Blandad lök” eller liknande benämning om innehållet består av en blandning av tydligt skilda handelstyper och/eller färger på löken. Om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan måste handelstyp och/eller färger samt kvantiteten för var och en i förpackningen anges.

C. Produktens ursprung

- Ursprungsland³ och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal platsbenämning.
- När det rör sig om en blandning av tydligt skilda handelstyper och/eller färger av lök med olika ursprung, ska ursprungslandet anges i omedelbar närhet till uppgiften om handelstyp och/eller färg.

D. Handelsmässiga specifikationer

- Klass
- Storlek, angiven som minsta och största diameter

E. Officiellt kontrollmärke (valfritt)

Antagen 1961
Senast uppdaterad 2010

² Den nationella lagstiftningen i ett antal länder kräver tydlig deklARATION av namn och adress. Då en kod används måste emellertid uppgiften ”packare och/eller avsändare (eller likvärdiga förkortningar)” anges nära koden och ska föregås av koden för landet/området enligt ISO 3166 (alfa) för det land som godkänt koden, om ett annat än ursprungslandet.

³ Fullständigt eller allmänt vedertaget namn ska anges.