

FN/ECE:s NORM FFV-27

för saluhållande och
kommersiell kvalitetskontroll av

ÄRTER

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 örter baseras på dokumentet ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF.48, 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-post: agrstandards@unece.org

FN/ECE:s norm FFV-27
för saluhållande och kommersiell kvalitetskontroll av

ÄRTER

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Den här normen gäller för ärter av sorter av *Pisum sativum* L. subsp. *sativum* som är avsedda att levereras färska till konsumenten; ärter för industriell bearbetning omfattas inte.

Ärter delas in i två olika grupper beroende på hur de konsumeras:

- spritärter (runda ärter, mägärter) avsedda att ätas utan balja
- sockerärter (inklusive salladsärter) avsedda att ätas med balja.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normen är att fastställa vilka kvalitetskrav som ska gälla för ärter 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 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 är ansvarig för att normen följs.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna och de tillåtna toleranserna för varje klass gäller följande för alla klasser:

i) Baljorna ska vara

- hela, men sockerärter får vara snoppade
- 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 (inklusive delar av blomman)
- fria från sega trådar eller hinnor (gäller sockerärter)

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

ii) Ärterna ska vara

- färska
- friska, de får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion
- normalt utvecklade (gäller spritärter)
- praktiskt taget fria från skadedjur
- praktiskt taget fria från skador som orsakats av skadedjur
- fria från främmande lukt och/eller smak.

Ärterna ska ha sådan utveckling och skick att de

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

B. Klassificering

Ärter delas in i följande två klasser:

i) Klass I

Ärter i den här klassen ska vara av god kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten eller handelstypen.

Baljorna ska vara

- färska och saftspända
- utan hagelskador
- utan värmeskador.

För spritärter gäller följande:

- baljorna ska vara
 - försedda med skaft
 - välmatade och innehålla minst fem ärter.
- ärterna ska vara
 - välformade
 - mjälla
 - saftiga och tillräckligt fasta, dvs. om man klämmer dem med två fingrar bör de plattas till utan att krossas
 - utvecklade minst till hälften, men inte helt utvecklade
 - omjöligena
 - oskadda, utan sprickor i skalet.

- Baljorna får dock ha följande mindre fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen:
 - små ytliga fel, sår och stötskador
 - små fel i formen
 - små fel i färgen.

För sockerärter (inklusive salladsärter) gäller följande:

- Eventuella ärter ska vara små och outvecklade.
- Baljorna får dock ha följande mycket små fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen:
 - mycket små fel i formen
 - mycket små fel i färgen
 - mycket små ytliga fel, sår och stötskador.

ii) Klass II

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

För spritärter gäller följande:

- baljorna ska innehålla minst tre ärter
- ärterna får vara mer utvecklade än i Klass I, men inte övermogna
- ärterna får ha följande fel förutsatt att ärterna behåller sina väsentliga egenskaper när det gäller kvalitet, hållbarhet och presentation:
 - fel på baljorna
 - ytliga fel, sår och stötskador förutsatt att de inte förvärras och att det inte finns någon risk att det påverkar ärterna
 - viss försämring i färskhet, men baljorna får inte ha vissnat.
 - fel på ärterna
 - lätt fel i formen
 - lätt fel i färgen
 - lätt förhårdade
 - lätt skadade.

För sockerärter (inklusive salladsärter) gäller följande:

- Eventuella ärter får vara något mer utvecklade än i klass I.
- Produkterna får ha följande fel förutsatt att de behåller sina väsentliga egenskaper när det gäller kvalitet, hållbarhet och presentation:
 - lätta fel i formen, även sådana som beror på fröbildning
 - lätta fel i färgen
 - lätta ytliga fel, sår och stötskador
 - viss försämring i färskhet, men baljorna får inte ha vissnat.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Ärter behöver inte sorteras efter storlek.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

A. Kvalitetstoleranser

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

i) Klass I

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

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

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

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

B. Förpackning

Ärterna 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 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 förpackning¹ ska på en och samma sida, och 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

- ”Spritärter”, ”sockerärter”, ”salladsärter” eller likvärdig beteckning, om innehållet inte är synligt från utsidan
- ”putsade”, ”snoppade” eller likvärdig beteckning, om sockerärter eller salladsärter presenteras utan skaft eller utan pistill och innehållet inte är synligt från utsidan.

C. Produktens ursprung

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

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Antagen 1962

Senast reviderad 2010

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.