

# **FN/ECE:s NORM FFV-38**

för saluföring och  
kommersiell kvalitetskontroll av

## **CIKORIASALLAT**

**2016 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 normen för cikoriasallat baseras på dokument ECE/CTCS/WP.7/2016/19, granskat och antaget vid arbetsgruppens 72:a 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  
Economic Cooperation and Trade Division  
United Nations Economic Commission for Europe  
Palais des Nations  
CH-1211 Geneva 10, Switzerland  
e-post: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)

**FN/ECE:s norm FFV-38**  
för saluhållande och kommersiell kvalitetskontroll av

**CIKORIASALLAT**

**I. DEFINITION AV PRODUKTEN**

Den här normen gäller för cikoriasallat och röd cikoriasallat, det vill säga cikoriaskott som erhålls vid drivning av rötter av sorter av *Cichorium intybus* Foliosum-gruppen som är avsedda att levereras färska till konsumenten; cikoriasallat för industriell bearbetning och radicchiosallat omfattas inte.

**II. KVALITETSBESTÄMMELSER**

Syftet med normen är att fastställa vilka kvalitetskrav som ska gälla för cikoriasallat vid exporttillfället efter färdigställande 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
- för produkter som inte är av klass ”Extra”, 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 ska cikoriasallat i alla klasser vara:

- hel
- frisk; produkterna får inte vara angripna av röta eller annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion
- ren, praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar
- fri från frys- och kylskador
- färska till utseendet
- praktiskt taget fri från skadedjur
- praktiskt taget fri från skador som orsakats av skadedjur
- fri från begynnande stocklöpare som utgör mer än tre fjärdedelar av längden
- prydligt avskuren eller avbruten omedelbart nedanför huvudet

- fri från onormal yttre fuktighet
- fri från främmande lukt och/eller smak.

Cikoriasallaten ska ha sådan utveckling och skick att den

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

## **B. Klassificering**

Cikoriasallat delas in i följande i tre klasser:

### **i) Klass Extra**

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

Cikoriasallat ska vara:

- välformad med tätt slutna huvuden, dvs. huvudens ska ha en skarp väl slutet spets,
- fast
- ha yttre blad som är minst tre fjärdedelar så långa som huvudet

Röd cikoriasallat ska vara:

- välformad och de yttre bladen får vara mindre kompakta
- fast
- klar i färgen

Cikoriasallaten får inte vara varken grönaktig eller glasartad till utseendet.

Cikoriasallaten får inte ha några fel, med undantag för mycket små ytliga fel, förutsatt att dessa inte påverkar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen.

### **ii) Klass I**

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

Cikoriasallaten ska vara:

- tämligen fast
- ha yttre blad som är minst hälften så långa som huvudet

Röd cikoriasallat kan vara mindre klar i färgen och de yttre bladen får vara mindre kompakta.

Cikoriasallaten får inte vara varken grönaktig eller glasartad till utseendet.

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

- mindre välformad
- spetsarna på cikoriasallaten får vara mindre tätt slutna, förutsatt att öppningens diameter inte är mer än en femtedel så stor som huvudets största diameter.
- lätt glasartad till grå eller rödaktig anstrykning i mittpartiet
- lätt rödaktiga områden på de yttre bladen
- lätt stötskadad.

### iii) Klass II

Den här klassen omfattar cikoriasallat som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Röd cikoriasallat får ha mindre kompakta yttre blad.

Cikoriasallaten får ha följande fel förutsatt att den bibehåller sina väsentliga egenskaper när det gäller kvalitet, hållbarhet och presentation:

- något oregelbunden form
- spetsarna på cikoriasallaten får vara mindre tätt slutna, förutsatt att öppningens diameter inte är mer än en tredjedel så stor som huvudets största diameter.
- lätt grå till rödaktig anstrykning i mittpartiet
- rödaktiga områden på de yttre bladen
- stötskador
- lätt grönaktig anstrykning i toppen på bladen

Röd cikoriasallat får ha följande fel:

- lätt brunaktig missfärgning överst på bladen eller en blek anstrykning.

## III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av tvärsnittsdiametern där huvudet är som bredast, och av längden.

Minsta och största tillåtna storlek (i cm) är som följer:

	Extra	I	II
Minsta diameter	2,5	2,5	2,5
Maxdiameter	6	8	-
Minsta längd	9	9	6
Maxlängd	17	20	24

Minsta och största tillåtna storlek (i cm) för röd cikoriasallat är som följer för alla klasser:

Minsta diameter	2,5
Maxdiameter	9
Minsta längd	9
Maxlängd	20 (24 för klass II)

För att garantera enhetlig storlek får det inte skilja mer än följande mellan produkter i samma förpackning:

- 2,5 cm i diameter för klass Extra, 4 cm för klass I och 5 cm för klass II
- 5 cm i längd för klass Extra, 8 cm för klass I och 10 cm för klass II.

#### **IV. TOLERANSBESTÄMMELSER**

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

##### **A. Kvalitetstoleranser**

###### **i) Klass ”Extra”**

Totalt 5 procent i antal eller vikt av cikoriasallat som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass I. Inom denna tolerans får högst 0,5 procent utgöras av witloofcikoria som uppfyller kraven för klass II.

###### **ii) Klass I**

Totalt 10 procent i antal eller vikt av cikoriasallat 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 cikoriasallat som varken uppfyller 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: totalt 10 procent i antal eller vikt av cikoriasallat som inte uppfyller storlekskraven.

#### **V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION**

##### **A. Enhetlighet**

Innehållet i varje förpackning ska vara enhetligt och endast innehålla cikoriasallat av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek.

En blandning av cikoriasallat med tydligt olika färg får dock packas i samma förpackning förutsatt att den är av enhetlig kvalitet och att varje färg är av enhetligt ursprung.

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

## **B. Förpackning**

Cikoriasallaten 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.

Förpackningarna ska vara fria från främmande beståndsdelar.

## **VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING**

Varje förpackning<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup>

### **B. Typ av produkt**

- Om innehållet inte syns från utsidan och beroende av handelstyp:
  - ”Cikoriasallat” eller ”Endiver”
  - ”Röd cikoriasallat”
- ”Blandning av cikoriasallat” eller likvärdig beteckning, om det rör sig om en blandning av cikoriasallat med tydligt olika färg. Om produkten inte syns från utsidan ska mängden cikoriasallat av varje färg anges.

### **C. Produktens ursprung**

---

<sup>1</sup> De här märkningsbestämmelserna gäller inte detaljförpackningar i lådor.

<sup>2</sup> 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.

- Ursprungsland<sup>3</sup> och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal platsbenämning
- Om det rör sig om en blandning av cikoriasallat med tydligt olika färg med olika ursprung så ska ursprungslandet anges intill namnet på respektive färg.

#### **D. Handelsmässiga specifikationer**

- Klass
- Storlek, angiven som minsta och största längd.

#### **E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)**

Antagen 1962

Senast reviderad 2016

OECD:s arbetsgrupp för frukt och grönsaker har publicerat en illustrerad broschyr som förklarar hur den här normen ska tillämpas. Publikationen kan erhållas från OECD:s bokhandel via [www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org).

---

<sup>3</sup> Fullständigt eller allmänt vedertaget namn ska anges.