

FN/ECE:s NORM FFV-02

för saluföring och
kommersiell kvalitetskontroll av

APRIKOSER

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 normen för aprikoser baseras på dokumentet ECE/TRADE/C/WP.7/2009/7, 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: agristandards@unece.org

FN/ECE:s norm FFV-02
för saluföring och kommersiell kvalitetskontroll av

APRIKOSER

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Den här normen gäller för aprikoser av sorter av *Prunus armeniaca L.* som är avsedda att levereras färska till konsumenten; aprikoser för industriell bearbetning omfattas inte.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normen är att fastställa vilka kvalitetskrav som ska gälla för aprikoser 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
- 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/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 aprikoser i alla klasser vara:

- hela
- friska, produkterna får inte vara angripna av röta eller annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion
- rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar
- praktiskt taget fria från skadedjur
- fria från skador på köttet orsakade av skadedjur
- fria från onormal yttre fuktighet
- fria från främmande lukt eller smak.

Aprikoserna ska ha sådan utveckling och skick att de

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

B. Mognadskrav

Utvecklingen och mognadsgraden hos aprikoserna ska vara sådan att de kan fortsätta sin mognadsprocess och nå en tillfredsställande mognadsgrad. Den för sorten karakteristiska färgen, som viker av från bakgrundsfärgen, måste täcka minst 30 procent av den minst mogna ytan på frukten.

C. Klassificering

Aprikoser delas in i följande tre klasser:

i) Klass ”Extra”

Aprikoser i den här klassen ska vara av högsta kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten med hänsyn tagen till det aktuella odlingsdistriktet.

Fruktköttet ska vara helt friskt.

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

ii) Klass I

Aprikoser i den här klassen ska vara av god kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten med hänsyn tagen till det aktuella odlingsdistriktet.

Fruktköttet ska vara helt friskt.

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

- mindre fel i formen
- mindre fel i utvecklingen
- mindre tryckmärken som inte överstiger 1 cm² av den totala ytan
- mindre fel i skalet inklusive små läkta sprickor, följande gränser gäller:
 - långsträckta fel får vara högst 1 cm långa
 - andra fel får omfatta högst 0,5 cm² av den totala ytan
 - rostbildning får omfatta högst 10 procent av den totala ytan.

iii) Klass II

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

Fruktköttet ska vara fritt från större fel.

De får dock ha följande fel förutsatt att aprikoserna bibehåller sina väsentliga egenskaper vad beträffar kvalitet, hållbarhet och presentation:

- fel i formen
- fel i utvecklingen, inklusive spruckna kärnor, förutsatt att frukten är sluten och att köttet är friskt och fritt från missfärgningar
- stötskador, men inte mer än 1 cm² av den totala ytan
- fel i skalet, inklusive små läkta sprickor, följande gränser gäller:
 - långsträckta fel får vara högst 2 cm långa
 - andra fel får omfatta högst 1 cm²
 - rostbildning får omfatta högst 15 procent av den totala ytan.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiаметern.

Minsta storlek är 30 mm.

För att garantera enhetlig storlek i en förpackning får skillnaden i storlek mellan frukterna i en och samma förpackning inte överstiga 5 mm för klass ”Extra” och 10 mm för klass I och II (om produkten sorteras efter storlek).

Enhetlig storlek är obligatoriskt för klasserna ”Extra” och I.

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 aprikoser som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass I. Inom denna tolerans får högst 0,5 procent av den totala mängden bestå av produkter som uppfyller kraven för klass II.

ii) Klass I

Totalt 10 procent i antal eller vikt av aprikoser 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 av produkter som är angripna av röta.

iii) Klass II

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

Inom denna tolerans tillåts frukt som är sprucken vid skafthålan och frukt med spruckna kärnor.

B. Storlekstoleranser

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

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Innehållet i varje förpackning ska vara enhetligt och endast innehålla aprikoser av samma ursprung, sort, kvalitet och storlek (om frukten är storlekssorterad). Aprikoser i klass Extra ska vara av enhetlig färg.

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

B. Förpackning

Aprikoserna 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.

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 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

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.

B. Typ av produkt

- ”Aprikoser”, om innehållet inte syns från utsidan
- Sortens namn för klass ”Extra” och I.

C. Produktens ursprung

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

D. Handelsmässiga upplysningar

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

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Antagen 1961

Senast reviderad 2010

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.

³ Fullständigt eller allmänt vedertaget namn ska anges.