

# **FN/ECE:s NORM FFV-10**

för saluhållande och  
kommersiell kvalitetskontroll av

## **MORÖTTER**

**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 morötter baseras på dokument ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/8, 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](mailto:agrstandards@unece.org)

**FN/ECE:s norm FFV-10**  
för saluhållande och kommersiell kvalitetskontroll av

## **MORÖTTER**

### **I. DEFINITION AV PRODUKTEN**

Den här normen gäller för morötter av sorter av *Daucus carota* L. som är avsedda att levereras färska till konsumenten; morötter för industriell bearbetning omfattas inte.

Morötter får saluföras med eller utan blast.

### **II. KVALITETSBESTÄMMELSER**

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

- hela
- friska; produkterna får inte vara angripna av röta eller annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion
- rena, dvs.:
  - tvättade morötter ska vara praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar
  - otvättade morötter ska vara praktiskt taget fria från grov smuts och föroreningar
- praktiskt taget fria från skadedjur
- praktiskt taget fria från skador som orsakats av skadedjur
- fasta

- utan förgreningar och sekundära rötter
- inte träiga
- utan stocklöpare
- fria från onormal yttre fuktighet, dvs. tillräckligt torkade efter tvättning
- fria från främmande lukt och/eller smak.

Om morötterna har blasten kvar ska den jämnas ut eller kapas vid rotens topp.

Morötterna ska ha sådan utveckling och skick att de

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

## **B. Klassificering**

Morötter delas in i följande tre klasser:

### **i) Klass ”Extra”**

Morötter i den här klassen ska vara av högsta kvalitet samt vara tvättade. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten eller sortgruppen.

Morötterna ska vara:

- släta
- färska till utseendet
- regelbundna till formen
- utan klyvskador
- utan stötskador och sprickor
- utan frostsador
- utan gröna eller violetta/lila nackar.

Om morötterna presenteras med blast så ska denna vara färsk till utseendet.

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**

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

Morötterna ska vara:

- färska till utseendet.

Om morötterna presenteras med blast så ska denna vara färsk till utseendet.

De 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
- små läkta sprickor
- små sprickor eller klyvskador som orsakats av hantering eller tvättning
- gröna eller lila/violetta nackar som är
  - högst 1 cm långa, för morötter som inte är längre än 10 cm
  - högst 2 cm långa, för andra morötter.

### **iii) Klass II**

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

Följande fel får förekomma förutsatt att morötterna bibehåller sina väsentliga egenskaper när det gäller kvalitet, hållbarhet och presentation:

- fel i formen
- fel i färgen
- läkta sprickor som inte når kärnan
- sprickor eller klyvskador som orsakats av hantering eller tvättning
- gröna eller lila/violetta nackar som är
  - högst 2 cm långa, för morötter som inte är längre än 10 cm
  - högst 3 cm långa, för andra morötter.

## **III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING**

Storleken bestäms av den största diametern eller av morotens vikt utan blast.

Minsta tillåtna storlek är:

- 10 mm om storleken bestäms av diametern och 8 g om storleken bestäms av vikten, för tidiga morötter<sup>1</sup> och mindre sorter
- 20 mm om storleken bestäms av diametern och 50 g om storleken bestäms av vikten, för lagermorötter och större sorter.

Största tillåtna storlek är:

- 40 mm om storleken bestäms av diametern och 150 g om storleken bestäms av vikten, för tidiga morötter och mindre sorter
- 45 mm om storleken bestäms av diametern och 200 g om storleken bestäms av vikten, för lagermorötter och större sorter i klass Extra.

---

<sup>1</sup> Morötter vars tillväxt inte har hämmats.

För att säkerställa att produkten är av enhetlig storlek får det i varje förpackning inte skilja mer i storlek än följande:

- 20 mm eller 150 g i klass Extra
- 30 mm eller 200 g 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 ”Extra”**

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

Dessutom får högst 5 viktprocent bestå av morötter som har mindre spår av gröna eller violetta/lila nackar.

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

Totalt 10 procent i antal eller vikt av morötter 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. Morötter som gått av eller som saknar spetsar omfattas dock inte av toleransen.

Dessutom får högst 10 viktprocent bestå av morötter som gått av eller som saknar spetsar.

###### **iii) Klass II**

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

Dessutom får inte mer än 25 viktprocent av morötterna ha gått av.

##### **C. Storlektoleranser**

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

## V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

### A. Enhetlighet

Innehållet i en förpackning ska vara enhetligt och endast innehålla morötter av samma ursprung, sort eller sortgrupp, kvalitet och storlek (om de är storlekssorterade).

En blandning av morötter av tydligt olika sortgrupper och/eller färger får dock packas i samma förpackning, förutsatt att de är av enhetlig kvalitet och att varje sortgrupp och/eller färg är av enhetligt ursprung.

Den synliga delen av innehållet i en förpackning ska vara representativ för hela innehållet.

### B. Förpackning

Morötterna 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 får inte innehålla främmande beståndsdelar.

## VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning<sup>2</sup> 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.<sup>3</sup>

### B. Typ av produkt

- Om innehållet inte syns från utsidan:
  - ”morötter i knippen” eller ”morötter”
  - ”Tidiga morötter eller ”lagermorötter”

---

<sup>2</sup> De här märkningsbestämmelserna gäller inte detaljhandelsförpackningar i lådor.

<sup>3</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.

- ”Blandning av morötter” eller likvärdig beteckning, om det rör sig om en blandning av morötter av tydligt olika sortgrupper och/eller färger. Om produkten inte syns från utsidan ska sortgruppen och färgen anges liksom mängden morötter för varje slag.

### **C. Produktens ursprung**

- Ursprungsland<sup>4</sup> och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal platsbenämning.
- Om det rör sig om en blandning av morötter av tydligt olika sortgrupper och/eller färger ska varje ursprungsland anges intill den aktuella sortgruppen eller färgen.

### **D. Handelsmässiga specifikationer**

- Klass
- Storlek (om produkten är sorterad efter storlek), angiven som minsta och största diameter eller vikt (frivilligt)
- Antal knippen (för morötter i knippen).

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

Antagen 1962

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](http://www.oecdbookshop.org).

---

<sup>4</sup> Fullständigt eller allmänt vedertaget namn ska anges.