

# **FN/ECE:s NORM FFV-21**

för saluhållande och  
kommersiell kvalitetskontroll av

## **PURJOLÖK**

**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 auberginer baseras på dokumentet ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF.47, 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-21**  
för saluhållande och kommersiell kvalitetskontroll av

**PURJOLÖK**

**I. DEFINITION AV PRODUKTEN**

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

**II. KVALITETSBESTÄMMELSER**

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

- hel (det här kravet gäller dock inte rötterna och bladtopparna, som får vara avskurna)
- frisk, dvs. den får inte vara angripen av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör den olämplig för konsumtion
- ren, dvs. praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar, även om det får finnas jordrester på rötterna
- färsk till utseendet; slokande eller torra blad har tagits bort
- praktiskt taget fri från skadedjur
- praktiskt taget fri från skador orsakade av skadedjur
- utan stocklöpare
- fri från onormal yttre fuktighet

- fri från främmande lukt och/eller smak.

Om bladen putsats ska de vara jämnt putsade.

Purjolöken ska ha sådan utveckling och skick att den

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

## **B. Klassificering**

Purjolök delas in i följande två klasser:

### **i) Klass I**

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

Minst en tredjedel av den totala längden eller halva skaftet ska vara vit eller grönvit. På tidig purjolök<sup>1</sup> ska den vita eller grönvita delen emellertid utgöra minst en fjärdedel av den totala längden eller en tredjedel av skaftet.

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

- små ytliga fel
- små angrepp av trips på bladen, men inte på andra ställen
- små jordrester i skaftet.

### **ii) Klass II**

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

Den vita eller grönvita delen av purjolöken ska utgöra minst en fjärdedel av den totala längden eller en tredjedel av skaftet.

Följande fel får förekomma förutsatt att purjolöken behåller sina väsentliga egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation:

- en späd blomstjälk, förutsatt att den är innesluten i skaftet
- lättare stötskador
- mindre fel i färgen
- mindre spår av rost på bladen men inte på andra ställen
- lättare angrepp av trips
- jordrester i skaftet.

---

<sup>1</sup> Direktsådd purjolök som inte omplanterats och som skördas från sen vinter till tidig sommar.

### **III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING**

Storleken bestäms av diametern mätt i rät vinkel mot den längsgående axeln ovanför basen.

Diametern ska vara minst 8 mm för tidig purjolök och minst 10 mm för övrig purjolök.

För att garantera enhetlig storlek ska diametern hos den största purjolöken i en bunt eller förpackning som mest vara dubbelt så stor som hos den minsta.

Enhetlig storlek är obligatoriskt 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 I**

Totalt 10 procent i antal eller vikt av purjolök 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.

Dessutom gäller för tidig purjolök att högst 10 procent i antal eller vikt får uppvisa en späd blomstjälk inuti skaftet.

##### **ii) Klass II**

Totalt 10 procent i antal eller vikt av purjolök 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 purjolök som inte uppfyller storlekskraven.

## **V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION**

### **A. Enhetlighet**

Varje förpackning eller varje bunt i en förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla purjolök av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek (om produkten sorterats efter storlek), och vara av i stort sett samma utveckling och färg.

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

### **B. Förpackning**

Purjolöken 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 stämplars 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 förpackning<sup>2</sup> eller varje bunt som presenteras i lösvikt, 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>3</sup>

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

- ”Purjolök”, om innehållet inte är synligt från utsidan
- ”Tidig purjolök”, i förekommande fall.

---

<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.

### **C. Produktens ursprung**

- Ursprungsland<sup>4</sup> och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal platsbenämning.

### **D. Handelsmässiga upplysningar**

- Klass
- Storlek (om produkten sorterats efter storlek)
- Antal buntar (för buntad, förpackad purjolök).

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

Antagen 1970

Senast reviderad 2010

---

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