

# **FN/ECE:s NORM FFV-24**

för saluhållande och  
kommersiell kvalitetskontroll av

## **ODLAD SVAMP**

**2012 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 odlad svamp baseras på dokument ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/10 och ECE/TRADE/C/WP.7/2012/8, granskat och antaget vid arbetsgruppens 66:e och 68: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](mailto:agrstandards@unece.org)

**FN/ECE:s norm FFV-24**  
för saluhållande och kommersiell kvalitetskontroll av

**ODLAD SVAMP**

**I. DEFINITION AV PRODUKTEN**

Den här normen gäller för odlad svamp (fruktkroppar) av undergrupper av *Agaricus* (syn. *Psalliota*)<sup>1</sup> som är avsedda att levereras färska till konsumenten; svamp för industriell bearbetning omfattas inte.

Odlad svamp delas in i följande handelstyper, där de först klassificeras i två grupper:

- icke avskuren svamp, dvs. den nedre delen av foten är inte avskuren
- avskuren svamp, dvs. den nedre delen av foten är avskuren.

I båda grupperna skiljer man på olika utvecklingsstadier:

- slutna svampar, dvs. svampar som har helt sluten hatt
- svamp med hinna, dvs. hatten och foten sitter ihop med en hinna
- öppna svampar, dvs. svamp med öppen hatt (öppen eller platt hatt; hattens kanter ska vara svagt nedåtböjda)
- platta svampar, dvs. svampen är helt öppen (men hattens kanter är varken böjda för mycket inåt eller uppåt).

Svampen delas dessutom in i följande två färggrupper:

- ”vit”
- ”brun” eller ”kastanjebrun”.

**II. KVALITETSBESTÄMMELSER**

Syftet med normen är att fastställa vilka kvalitetskrav som ska gälla för svamp 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
- för produkter som inte är av klass Extra, en mindre försämring som kommer av produktens utveckling och dess benägenhet att fördärvas.

---

<sup>1</sup> För förpackningar med blandad svamp, som beskrivs i kapitel V, A om enhetlighet, ska odlad svamp av andra arter än *Agaricus* uppfylla minimikraven.

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 svamp i alla klasser vara:

- hela; om foten är avskuren ska snittet vara rent
- friska, dvs. de får inte vara angripna av röta, ha starkt brunfärgad fot eller annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion
- rena, dvs. praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar utom täckjord
- färska till utseendet, med hänsyn till den färg på skivorna som är typisk för undergruppen eller handelstypen
- 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.

Svampen ska ha sådan utveckling och skick att de

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

## **B. Klassificering**

Odlad svamp delas in i följande tre klasser:

### **i) Klass Extra**

Svamp i den här klassen ska vara av högsta kvalitet. De ska ha egenskaper som är typiska för handelstypen. De ska vara välformade.

Odlad svamp ska vara praktiskt taget fri från täckjord. Icke avskuren svamp får också ha spår av täckjord på foten.

Om svampen är avskuren ska snittytan vara i stort sett vinkelrät mot den längsgående axeln.

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

### **ii) Klass I**

Odlad svamp i den här klassen ska vara av god kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för handelstypen.

Om svampen är avskuren ska snittytan vara i stort sett vinkelrät mot den längsgående axeln.

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

- små fel i formen
- små fel i färgen
- små ytliga stötskador
- mycket lite inre fuktighet i foten
- mindre spår av täckjord; icke avskuren svamp får dessutom ha lite täckjord på foten.

### **iii) Klass II**

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

De får ha följande fel, förutsatt att produkten bibehåller sina väsentliga egenskaper när det gäller kvalitet, hållbarhet och presentation.

- fel i formen
- fel i färgen
- lätta stötskador
- lätta skador på foten
- viss inre fuktighet i foten
- missfärgade hinnor
- ihålig fot
- rester av täckjord; icke avskuren svamp får dessutom ha en del täckjord på foten.

## **III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING**

Storleken bestäms av hattens största diameter och fotens längd, i enlighet med specifikationerna nedan. Fotens längd mäts

- från skivorna under hatten, för öppen och platt svamp
- från hinnan, för slutna svampar och svamp med hinna.

Minsta tillåtna storlek är

- 15 mm för slutna och öppen svamp och svamp med hinna
- 20 mm för platt svamp

För att garantera enhetlig storlek ska svampar i samma förpackning hålla sig inom intervallen nedan:

a) Sluten svamp, svamp med hinna, öppen svamp

Hattens diameter		Fotens maximala längd	
Storlek	Intervall	Avskuren svamp	Icke avskuren svamp
Liten	15-45 mm	Hälften av hattens diameter	2/3 av hattens diameter
Medelstor	30-65 mm		
Stor	50 mm eller mer		

b) Platt svamp

Hattens diameter		Fotens maximala längd	
Storlek	Intervall	Avskuren svamp	Icke avskuren svamp
Liten	20-55 mm	2/3 av hattens diameter	2/3 av hattens diameter
Stor	50 mm eller mer		

Enhetlig storlek är obligatoriskt för odlad svamp i klass Extra. Odlad svamp i klasserna I och II måste uppfylla storlekskraven om man anger termerna ”liten”, ”medelstor” eller ”stor”.

#### 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 svamp som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass I. Inom denna tolerans får högst 0,5 procent utgöras av svamp som uppfyller kraven för klass II.

###### ii) Klass I

Totalt 10 procent i antal eller vikt av svamp 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

###### iii) Klass II

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

## B. Särskilda toleranser när utvecklingsstadium angivits

	<b>Sluten svamp</b>	<b>Svamp med hinna</b>	<b>Öppen svamp</b>
Klass Extra	5 % i antal eller vikt får ha hinna	5 % i antal eller vikt får vara öppna	5 % i antal eller vikt får vara platta
Klass I	10 % i antal eller vikt får ha hinna	10 % i antal eller vikt får vara öppna	10 % i antal eller vikt får vara platta
Klass II	25 % i antal eller vikt får ha hinna eller vara öppna	25 % i antal eller vikt får vara öppna	25 % i antal eller vikt får vara platta

## C. Storlekstoleranser

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

## V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

### A. Enhetlighet

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla odlad svamp av samma ursprung, handelstyp, kvalitet och storlek (om den sorterats efter storlek).

En blandning av odlad svamp med tydligt olika färger och/eller med andra arter än *Agaricus* får packas i samma detaljhandelsförpackning, förutsatt att de är av enhetlig kvalitet och att varje färg och/eller art är av enhetligt ursprung.

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

### B. Förpackning

Svampen 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, inklusive för mycket täckjord.

## 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:
  - ”Odlad svamp”
  - ”Avskuren” eller ”inte avskuren”
  - Färg om annan än ”vit”
- ”Blandning av odlad svamp” eller likvärdig beteckning om det rör sig om en blandning av tydligt olika färger och/eller arter andra än *Agaricus*. Om produkten inte syns från utsidan ska färg och/eller art anges.

### C. Produktens ursprung

- Ursprungsland<sup>4</sup> och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal platsbenämning.
- Om det rör sig om en blandning av tydligt olika färger och/eller arter andra än *Agaricus* med olika ursprung så ska ursprungslandet anges intill respektive färg eller art.

### D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass
- Storlek (om produkten sorterats efter storlek) uttryckt som största och minsta diameter på hatten eller beteckningen ”liten”, ”medelstor” eller ”stor”
- Utvecklingsstadium (frivilligt).

---

<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.

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



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

Antagen 1970

Senast reviderad 2012

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).