

NORM FFV-49

för saluhållande och kvalitetskontroll av

ANANAS

Den här texten bygger på dokument TRADE/WP.7/2003/6/add.3.
Rättelser gjordes 7 januari 2004.

INLEDNING

Arbetsgruppen för kvalitetsnormer inom jordbruksområdet

De kommersiella kvalitetsnormerna, som fastställts av FN:s arbetsgrupp för kvalitetsnormer inom jordbruksområdet, underlättar internationell handel, verkar för produktion av hög kvalitet, förbättrar lönsamheten samt skyddar konsumenternas intressen. Förenta Nationernas normer används av regeringar, producenter, affärsmän, 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 likaberättigat sätt delta i arbetsgruppens aktiviteter. För ytterligare information beträffande kvalitetsnormer inom jordbruksområdet besök vår webbsida <http://www.unece.org/trade/agr>.

Observera

Den svenska översättningen är endast inofficiell. Endast de engelska, franska och ryska originaltexterna som antagits av arbetsgruppen är officiella.

Användande av beteckningar i denna publikation innebär inget ställningstagande från Förenta Nationernas Sekretariat beträffande ett lands, en regions eller en myndighets legala status eller avstämning 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 vid angivande av källan.

Vid frågor eller kommentarer kontakta följande adress:

Agricultural Standards Unit

Trade and Timber Division

United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)

Palais des Nations

Geneva 10, CH-1211, Switzerland

Tel: +41 22 917 1366

Fax +41 22 917 0629

e-mail: agrstandards@unece.org

Norm FFV-49
för saluhållande och kommersiell kvalitetskontroll av

ANANAS

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Denna norm gäller för ananas av sorter av *Ananas comosus* (L.) Merr., som levereras färsk till konsumenten. Ananas för dekoration eller industriell bearbetning omfattas inte.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normen är att fastställa vilka kvalitetskrav som ska gälla för ananas vid exporttillfället efter färdigställande och förpackning.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna och de tillåtna toleranserna för varje klass ska ananas i alla klasser vara:

- hel, komplett med bladrosett, som kan vara reducerad¹ eller putsad²
- färsk till utseendet, inklusive bladrosetten, som inte får ha vissna, torra, lösa eller skadade blad;
- 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
- fruktköttet får inte ha börjat bli brunt
- praktiskt taget fri från skadedjur
- praktiskt taget fri från skador orsakade av skadedjur
- utan påtagliga skador, i synnerhet oläkta sår, stötskador, solskador, hål eller sprickor (läkta eller inte)
- utan skador som orsakats av nedkylning eller höga temperaturer
- fri från onormal yttre fuktighet
- fri från främmande lukt eller smak.

Om ananasen har ett skaft får det inte vara längre än 2,0 cm³, och snittet ska vara vinkelrätt, rakt och rent.

Ananasen ska ha sådan utveckling och skick att den

¹ Att ”reducera” bladrosetten innebär att mekaniskt förstöra tillväxtpunkten i kronans hjärta under tillväxtperioden ungefär två månader före skörden, med hjälp av ett håljärn eller ett liknande redskap. Om det görs på rätt sätt blir det inget synligt ärr vid skörden och kräver ingen särbehandling.

² ”Putsning” innebär att efter skörden ta bort döda, vissnade eller skadade blad, antingen för hand eller med en vass kniv. Bladrosetten får tas bort helt endast om ett visst försäljningsställe uttryckligen har angivit det.

³ Det här kravet gäller inte ananas som exporteras med helt skaft på grund av specifik efterfrågan från marknaden.

- tål transport och hantering
- är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

B. Krav på mognad

Frukten ska vara fysiologiskt mogen, det vill säga utan tecken på omognad (ogenomskinlig, utan smak, alltför poröst⁴ fruktkött) eller övermognad (alltför genomskinligt eller fermenterat fruktkött).

Ett genomsnitt av frukten får inte visa att fruktköttet är alltför fiberaktigt eller saknar arom.

”Ögonen” bör vara välfyllda, med hänsyn till vad som är typiskt för den aktuella sorten.

Ananassen ska ha plockats försiktigt och ha uppnått en tillräcklig grad av utveckling och mognad i enlighet med de kriterier som gäller för den aktuella sorten eller handelstypen och för det område den odlats i.

Fruktköttet ska ha en total halt av löslig torrs substans på minst 12° Brix. För att bestämma brix-talet ska man ta stickprov på fruktsaft som är representativ för alla frukter.

C. Klassificering

Ananas delas in i följande tre klasser:

i) Klass Extra

Ananas i denna klass ska vara av högsta kvalitet. Den ska vara typisk för sorten eller handelstypen.

Den ska vara frisk till utseendet och fast, och ha välutvecklade ögon.

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

Bladrosetten ska vara enkel och rak. Den får inte ha några sidoskott och bör inte vara längre än 150 procent av fruktens längd.

Klass I

Ananas i denna klass ska vara av god kvalitet. Den ska vara typisk för sorten eller handelstypen.

Den ska vara frisk till utseendet och färsk, och ha välutvecklade ögon.

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

- ett mindre fel i formen,

⁴ Sorter som Queen Victoria får ha mer poröst fruktkött.

- ett mindre fel i färgen, inklusive solskador,
- mindre fel i skalet (exempelvis repor, ärr, skrapsår och fläckar), men de får inte täcka mer än 4 procent av fruktens yta.

Felen får inte i något fall påverka fruktköttet.

Bladrosetten får vara enkel eller dubbel, och rak eller svagt böjd. Den får inte ha några sidoskott och bör inte vara längre än 150 procent av fruktens längd. Bladrosetten bör inte vara mer böjd än 30 ° från den lodräta axeln.

ii) Klass II

Denna klass omfattar ananas som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

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

- fel i formen,
- fel i färgen, inklusive solskador,
- fel i skalet (exempelvis repor, ärr, skrapsår, trycksador och fläckar), men de får inte täcka mer än 8 procent av fruktens yta.

Felen får inte i något fall påverka fruktköttet.

Bladrosetten får vara enkel eller dubbel, och rak eller böjd. Den får inte ha några sidoskott.

iv) Klassificering efter yttre färg

Färgkriterier för ananas är som följer:

- C0: helt grön yta
- C1: en fjärdedel av fruktens yta börjar bli gul eller orange
- C2: halva fruktens yta är gul eller orange
- C3: två tredjedelar av fruktens yta är gul eller orange
- C4: hela frukten är gul eller orange.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av vikten.

Minimivikten för varje enskild ananas är 700 gram⁵.

Ananas i förpackning får inte vara mer än 10 procent tyngre eller lättare än en genomsnittlig frukt i förpackningen.

⁵ Med undantag för sorten Queen Victoria, som får ha en minsta vikt på 250 gram.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

För produkter som inte uppfyller kraven på den angivna klassen ska toleranser beträffande kvalitet och storlek tillåtas för varje förpackning.

A. Kvalitetstoleranser

i) Klass Extra

5 % i antal eller vikt av ananas som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass I eller, i undantagsfall, som omfattas av toleranserna för den klassen.

ii) Klass I

10 % i antal eller vikt av ananas som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass II eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

iii) Klass II

10 % i antal eller vikt av ananas som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte frukt med rötangrepp eller annan kvalitetsförsämring som gör den olämplig för konsumtion.

B. Storlektoleranser

För samtliga klasser: 10 % i antal eller vikt av ananas som inte uppfyller storlekskravet men som är av storleken direkt över eller under den som anges på förpackningen.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla ananas av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek.

I klass Extra ska innehållet även ha enhetlig färg och mognadsgrad.

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

B. Förpackning

Ananasen ska vara förpackad på sådant sätt att den ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen ska vara nya, 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.

C. Presentation

Ananas får presenteras.

- liggande vågrätt i förpackningen
- stående lodrätt i förpackningen, med bladrossetten uppåt.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning ska på en och samma sida, och med tydligt och outplånligt tryck som syns från utsidan, vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packare) Namn och adress eller
och/eller) en officiellt utfärdad eller
avsändare) godkänd kodbeteckning.⁶

B. Typ av produkt

- ananas, om innehållet inte är synligt från utsidan
- namn på sorten eller handelstypen (frivilligt)
- om bladrossetten saknas ska detta anges tydligt.

C. Produktens ursprung

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

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass
- Antal frukter
- Viktintervall eller godkänd storlekskod⁷ (frivilligt)

⁶ I en del länder kräver den nationella lagstiftningen att man skriver ut namn och adress. Om en kodbeteckning används måste emellertid uppgiften ”packare och/eller avsändare (eller likvärdiga förkortningar)” anges nära kodbeteckningen

⁷ Det här är ett exempel på en godkänd storlekskod som används i kommersiella sammanhang:

A5: 2 101 – 2 400 gram

A6: 1 801 – 2 100 gram

A8: 1 502 – 1 800 gram

B9: 1 301 – 1 500 gram

B10: 1 101 – 1 300 gram

C12: 901 – 1 100 gram

- Färgkod (frivilligt)
- Emballagevikt (frivilligt)
- Nettovikt (frivilligt)
- Uppgiften "lagras i 8° C" (frivilligt).

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Publicerad 2003