

FN/ECE:s NORM FFV-49

för saluhållande och
kommersiell kvalitetskontroll av

ANANAS

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 plommon baseras på dokument ECE/TRADE/C/WP.7/2012/10, granskat och antaget vid arbetsgruppens 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-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.

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.

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 ananas i alla klasser vara:

- hel, med eller utan bladrosett, som kan vara reducerad eller putsad
-
- 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
-
- praktiskt taget fri från skadedjur
- fri från skador som orsakats av skadedjur och som påverkar fruktköttet
-

färsk till utseendet, inklusive bladrosetten

- fri från onormal yttre fuktighet
- fri från främmande lukt eller smak.

Om ananassen har ett skaft får det inte vara längre än 2,5 cm mätt från själva frukten, och snittet ska vara vinkelrätt, rakt och rent, De här kraven gäller dock inte under transport för ananas med längre skaft.

Ananassen ska ha sådan utveckling och skick att den

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

B. Krav på mognad

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

Fruktköttet ska ha en total halt av löslig torrsubstans på minst 12^o Brix.

Frukten får inte vara så övermogen att det påverkar ätbarheten.

Skalet får vara grönt, förutsatt att minimikraven på mognad uppfylls.

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 .

Om den har en bladrosett ska denna vara enkel och rak. Den får inte ha några sidoskott och bör inte vara längre än 150 procent av fruktens längd. Den måste vara färsk och får inte vara missfärgad.

Fruktköttet ska vara helt friskt.

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.

ii) Klass I

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

Om den har en bladrosett ska den vara enkel. Den får inte ha några sidoskott och bör inte vara längre än 150 procent av fruktens längd. Den får vara:

- lätt skadad

- lätt missfärgad
- lätt böjd, men den får inte vara mer böjd än 30° från den lodräta axeln

Fruktköttet ska vara helt friskt.

Den 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, inklusive solskador
- mindre fel i skalet , men de får inte täcka mer än 5 procent av fruktens yta
- mindre stötskador.

iii) Klass II

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

Fruktköttet får inte ha några större fel.

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

- fel i formen, inklusive dubbel bladrosett
- fel i färgen, inklusive solskador
- fel i skalet , men de får inte täcka mer än 10 procent av fruktens yta
- stötskador.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av vikten.

För att säkerställa att produkterna är av enhetlig storlek får det i en och samma förpackning inte skilja mer än följande på ananasen:

- 300 gram, om frukten väger högst 1 300 gram
- 680 gram, om frukten väger mer än 1 300 gram

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

5 % i antal eller vikt av ananas 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.

ii) Klass I

10 % i antal eller vikt av ananas 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

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

B. Storlekstoleranser

För samtliga klasser: 20 % i antal eller vikt av ananas som inte uppfyller storlekskravet.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

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

I klass Extra och klass I ska innehållet även ha enhetlig färg och bladrossetterna ska vara av enhetlig längd.

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, 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 stämpel 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 skador 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 myndighete

¹ De här märkningsbestämmelserna gäller inte detaljhandelsförpackningar i lådor.

B. Typ av produkt

- ananas, om innehållet inte är synligt från utsidan
- namn på sorten för klass Extra och klass I. Namnet på sorten kan ersättas med en synonym. Ett handelsnamn får bara anges som tillägg till sorten eller synonymen.
- . ”Utan bladrossett” eller likvärdig beteckning, om tillämpligt

C. Produktens ursprung

- Ursprungsland⁴ och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal platsbenämning.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass
- Storlek uttryckt som:
 - lägsta och högsta vikt, eller
 - antal frukter
-
- Färgkod (frivilligt)
-
-
- Uppgiften ”bör inte lagras i kallare temperatur än 8 °C” (frivilligt).

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Publicerad 2003

Senast reviderad 2012

³ 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.

³ Ett handelsnamn kan vara en handelsbeteckning som någon har sökt eller erhållit skydd för, eller någon annan kommersiell beteckning.

⁴ Fullständigt eller allmänt vedertaget namn ska anges.