

FN/ECE:s NORM FFV-56

för saluhållande och
kommersiell kvalitetskontroll av

SCHALOTTENLÖK

2013 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 och 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, utsädespotatis, 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 www.unece.org/trade/agr.

Den här reviderade normen för schalottenlök baseras på dokument ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2013/19, granskat och antaget vid arbetsgruppens 69: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 en 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-56
för saluhållande och kommersiell kvalitetskontroll av

SCHALOTTENLÖK

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Den här normen gäller för schalottenlök av sorter av *Allium cepa* L. Aggregatum-gruppen och grå schalottenlök av *Allium oschaninii* O. Fedtsch. som är avsedd att levereras färsk till konsumenten; grön schalottenlök med blad och schalottenlök för industriell bearbetning omfattas inte.

Normen omfattar följande handelstyper:

- rund
- halvlång
- lång.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

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

- hel
- frisk, produkterna får inte vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion
- ren, praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar
- praktiskt taget fri från skadedjur
- fri från skador som orsakats av skadedjur och som påverkar köttet
- fri från skador som orsakats av frost eller sol
- utan ihåliga eller hårda halsar
- fri från spår av mögel

- fri från skott som syns utifrån
- fri från onormal yttre fuktighet
- fri från främmande lukt och/eller smak.

Rötterna ska vara prydligt putsade. Halsarna ska vara prydligt putsade, utom för schalottenlök som presenteras i strängar som måste vara flätade med deras egna halsar och hopbundna med snöre, rafiabast eller annat lämpligt material.

Schalottenlöken ska ha sådan utveckling och skick att den

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

B. Klassificering

Schalottenlök delas in i följande två klasser:

i) Klass I

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

Lökarna ska vara:

- fasta och täta
- praktiskt taget fria från rotrester; grå schalottenlök får dock ha rotrester.

Schalottenlöken 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
- ytliga sprickor i de yttre skalerna, som delvis får saknas, förutsatt att lökköttet är skyddat.

ii) Klass II

Den här klassen omfattar schalottenlök som inte uppfyller kraven för klass I men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Den får ha följande fel förutsatt att schalottenlöken bibehåller sina väsentliga egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation.

- fel i formen
- fel i färgen
- läkta mekaniska skador
- lätta stötskador
- mindre märken som orsakats av skadegörare eller sjukdom

- sprickor i de yttre skalerna, som delvis får saknas över högst en tredjedel av lökens yta, förutsatt att lökköttet inte är skadat
- rotrester

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiаметern.

Minsta tillåtna diameter är

- 10 mm för grå schalottenlök
- 15 mm för annan schalottenlök.

Största tillåtna diameter är

- 55 mm för rund schalottenlök
- 60 mm för halvlång och lång schalottenlök.

För att garantera enhetlig storlek får skillnaden i storlek mellan schalottenlök i samma förpackning inte vara större än:

- 10 mm om den minsta lökens diameter är minst 10 mm men mindre än 15 mm
- 15 mm om den minsta lökens diameter är minst 15 mm men mindre än 20 mm
- 20 mm om den minsta lökens diameter är minst 20 mm.

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 schalottenlök som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass II. Inom denna tolerans får högst 1 procent bestå av schalottenlök som varken uppfyller kraven för klass II eller minimikraven, eller av produkter som är angripna av röta.

Dessutom får 4 viktprocent av lökarna ha skott som syns utifrån.

ii) Klass II

Totalt 10 procent i antal eller vikt av schalottenlök 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 10 viktprocent av lökarna ha skott som syns utifrån.

B. Storlekstoleranser

För samtliga klasser: totalt 10 procent i antal eller vikt av schalottenlök som inte uppfyller storlekskraven.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Innehållet i varje förpackning ska vara enhetligt och endast innehålla schalottenlök av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek.

En blandning av schalottenlök av tydligt olika handelstyper och/eller färger får dock packas i samma förpackning, förutsatt att de är av enhetlig kvalitet och att varje handelstyp och/eller färg är enhetlig vad gäller ursprung och produktionsmetod.

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

B. Förpackning

Schalottenlöken 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.

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 förpackning¹ 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 (dvs. gata/stad/region/postnummer och land, om annat än ursprungslandet) eller en kod som är officiellt erkänd av den nationella myndigheten.²

¹ De här märkningsbestämmelserna gäller inte detaljhandelsförpackningar i lådor.

² Den nationella lagstiftningen i ett antal länder kräver tydlig deklARATION av namn och adress. Då en kod används måste emellertid uppgiften ”packare och/eller avsändare (eller likvärdiga förkortningar)” anges nära koden och ska föregås av koden för landet/området enligt ISO 3166 (alfa) för det land som godkänt koden, om ett annat än ursprungslandet.

B. Typ av produkt

- ”Schalottenlök” eller ”grå schalottenlök”, om innehållet inte är synligt från utsidan
- Handelstyp: ”lång”, ”halvlång” eller ”rund”
- ”Blandad schalottenlök” eller likvärdig benämning om innehållet består av en blandning av tydligt skilda handelstyper eller färger på schalottenlöken. Om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan måste handelstyp eller färger samt kvantiteten för var och en i förpackningen anges.
- Produktionsmetod (till exempel ”odlad från frö” för schalottenlök som odlats från frö, eller ”traditionell” för schalottenlök som odlats från lök); frivilligt

C. Produktens ursprung

- Ursprungsland³ och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal platsbenämning.
- När det rör sig om en blandning av tydligt skilda handelstyper och/eller färger av schalottenlök med olika ursprung, ska ursprungslandet anges intill uppgiften om handelstyp och/eller färg.

D. Handelsmässiga specifikationer

- Klass
- Storlek, angiven som minsta och största diameter

E. Officiellt kontrollmärke (valfritt)

Antagen 2010

Senast reviderad 2013

³ Fullständigt eller allmänt vedertaget namn ska anges.