

# **FN/ECE:s NORM FFV-18**

för saluföring och  
kommersiell kvalitetskontroll av

## **VITLÖK**

**2016 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 vitlök baseras på dokument ECE/CTCS/WP.7/2016/22, granskat och antaget vid arbetsgruppens 72:a 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  
Economic Cooperation and Trade 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-18**  
för saluföring och kommersiell kvalitetskontroll av

**VITLÖK**

**I. DEFINITION AV PRODUKTEN**

Den här normen gäller för vitlök av sorter av *Allium sativum* var. *sativum* L. som är avsedd att levereras färsk<sup>1</sup>, halvtorr<sup>2</sup> eller torr<sup>3</sup> till konsumenten; grön vitlök med fullt utvecklade blad och outvecklade klyftor eller vitlök som är avsedd för industriell bearbetning omfattas inte.

Vitlöken får bestå av flera klyftor eller en enda klyfta ("solovitlök").

**II. KVALITETSBESTÄMMELSER**

Syftet med normen är att fastställa vilka kvalitetskrav som ska gälla för vitlök 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.

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 vitlök i alla klasser vara:

- hel; täckt med yttre skal
- frisk, produkterna får inte vara angripna av röta eller annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion
- ren, praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar
- praktiskt taget fri från skadedjur
- praktiskt taget fri från skador orsakade av skadedjur
- fast
- utan frost- eller solskador
- fri från skott som syns utifrån

---

<sup>1</sup> "Färsk vitlök" avser produkter med "grön" hals och färskt ytterskal.

<sup>2</sup> "Halvtorr vitlök" avser färska produkter där halsen och ytterskalet inte har torkat helt

<sup>3</sup> "Torr vitlök" avser färska produkter där halsen, ytterskalet och skalet runt varje klyfta har torkat helt

- fri från onormal yttre fuktighet
- fri från främmande lukt eller smak<sup>4</sup>.

För torr vitlök som putsats får stjälken inte vara längre än 3 cm.

Vitlöken ska ha sådan utveckling och skick att den

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

## **B. Klassificering**

Vitlök delas in i följande tre klasser:

### **i) Klass Extra**

Vitlök i den här klassen ska vara av högsta kvalitet. Den ska ha de egenskaper som är typiska för sorten och/eller handelstypen.

Lökarna ska vara

- regelbundna till formen
- noggrant rengjorda.

Klyftorna ska vara kompakta.

Rötterna ska ha skurits av nära lökens bas, när det gäller torr vitlök.

Vitlöken 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**

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

Klyftorna ska vara tämligen kompakta.

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

- mindre revor i lökens ytterskal
- Mindre fel i formen.

---

<sup>4</sup> Den här bestämmelsen utesluter inte en specifik smak och/eller lukt som orsakats av rökning.

### **iii) Klass II**

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

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

- revor i ytterskalet; delar av ytterskalet får saknas
- missfärgning på ytterskalet, förutsatt att den inte täcker mer än halva lökens yta
- läkta skador
- lätta stötskador
- oregelbunden form
- högst tre klyftor, eller en femtedel av det totala antalet av lökens klyftor (vilket som är lägst) får saknas.

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

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiаметern.

Minsta tillåtna diameter är:

- 45 mm i klass Extra
- 30 mm i klasserna I och II.

För att garantera enhetlig storlek får det i samma förpackning inte skilja mer än följande mellan den minsta och den största vitlöken:

- 15 mm om den minsta löken är mindre än 40 mm i diameter
- 20 mm om den minsta löken är 40 mm eller större i diameter.

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

### **ii) Klass I**

Totalt 10 procent i antal eller vikt av vitlök 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.

Inom den här toleransen får högst 1 viktprocent av lökarna ha klyftor med skott som syns utifrån.

### **iii) Klass II**

Totalt 10 procent i antal eller vikt av vitlök 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 högst 5 viktprocent av lökarna ha klyftor med skott som syns utifrån.

## **B. Storlektstoleranser**

För samtliga klasser: 10 viktprocent av vitlök som inte uppfyller kraven för storlekssortering.

## **V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION**

### **A. Enhetlighet**

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

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

### **B. Förpackning**

Vitlöken 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.

## VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning<sup>5</sup> 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>6</sup>

### B. Typ av produkt

- ”Färsk vitlök”, ”halvtorr vitlök”, ”torr vitlök” eller ”solovitlök”, om innehållet inte är synligt från utsidan
- Handelstyp (”vit vitlök”, ”rosa vitlök” etc.)
- ”Rökt”, om så är fallet.

### C. Produktens ursprung

Ursprungsland<sup>7</sup> och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal platsbenämning.

### D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass
- Storlek uttryckt som största och minsta diameter på lökarna.

### E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

Antagen 1966

Senast reviderad 2016

---

<sup>5</sup> De här märkningsbestämmelserna gäller inte detaljhandelsförpackningar i lådor.

<sup>6</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>7</sup> Fullständigt eller allmänt vedertaget namn ska anges.