

ROLNICZE PRODUKTY ROŚLINNE	N O R M A B R A N Ź O W A		BN-86
	Warzywa świeże Sałata		9137-23
			Zamiast BN-73/9137-23
	Grupa katalogowa 1533		

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest sałata (*Lactuca sativa* L.) masłowa i krucha przeznaczona do obrotu, do spożycia w stanie świeżym.

1.2. Obrót. Dopuszcza się odbiór i sprzedaż detaliczną sałaty zarówno według masy jak i na sztuki.

2. WYMAGANIA, TOLERANCJE I CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE

2.1. Wymagania — wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	w okresie I.X ÷ 30.IV		w okresie I.V ÷ 30.IX	
Wygląd główek i liści	całe, zdrowe, świeże, jędrne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, dobrze uformowane, zwarte bez pędów kwiatostanowych, dopuszcza się nieznaczne zaczerwienie liści i uszkodzenia nie przekraczające jednak 1/5 obwodu liścia max 3 mm od brzegów liści dopuszcza się bez wykształconej główki			
Jednolitość	w jednostce opakowania zbliżona pod względem wielkości i wyglądu			
Korzenie	odcięte			
	masłowa	krucha	masłowa	krucha
Minimalna masa główki, g	50	200	100	300
Kalibrowanie wg masy	50 ÷ 75 76 ÷ 100 101 ÷ 150 151 ÷ 200 201 ÷ 300 ponad 300	200 ÷ 300 301 ÷ 400 401 ÷ 500 ponad 500	100 ÷ 150 151 ÷ 200 201 ÷ 300 ponad 300	300 ÷ 500 501 ÷ 750 751 ÷ 1000 ponad 1000

Zgłoszona przez Instytut Warzywnictwa
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Warzywnictwa dnia 30 lipca 1986 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1987 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 13/1986 poz. 25)

2.2. Tolerancje — wg tabl. 2.

Tablica 2

Określenie wad	Zawartość sałaty z wadami, % wag., nie więcej niż	
	w okresie 1.X ÷ 30 IV	w okresie 1.V ÷ 30.IX
Nie odpowiadających wymaganiom wg 2.1 w tym:	10	15
— z wadami jakości	5	8
— o innej wielkości ¹⁾	5	10

¹⁾ Przy sprzedaży wg masy dotyczy minimalnej masy główki, przy sprzedaży na sztuki dotyczy poszczególnych wielkości.

2.3. Cechy dyskwalifikujące — obcy smak i zapach, zaparzenie, zapleśnienie, pozostałości środków ochrony roślin.

Nadgnicie i zwiędnięcie dyskwalifikuje całą partię w skupie, w sprzedaży detalicznej poszczególne główki.

3. OPAKOWANIE

Opakowania powinny we właściwy sposób zabezpieczać jakość sałaty i powinny być zaopatrzone w etykiety z następującymi danymi:

- typ sałaty — M (masłowa), K (krucha),
- przy sprzedaży wg masy — masa netto, przy sprzedaży na sztuki — liczba sztuk i grupa wielkościowa,
- data pakowania,
- nazwa i adres dostawcy.

4. BADANIA I OCENA PARTII

Badania i ocenę partii należy wykonać wg PN-71/R-75356. W przypadku gdy partia sałaty jest niezgodna z wymaganiami wg 2.1 i 2.2, ale nie wykazuje cech dyskwalifikujących wg 2.3 może być dopuszczona do obrotu za zgodą odbiorcy jako towar poza wymaganiami normy i tak oznaczona.

Towar przeznaczony na eksport powinien być zgodny z normą UN/ECE-FFV-22, której treść podano w Informacjach dodatkowych.

Towar pochodzący z importu uznaje się za zgodny z normą, jeżeli spełnia wymagania wg rozdz. 2 i 3 lub normy UN/ECE-FFV-22.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Instytut Warzywnictwa, Skierniewice.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-73/9137-23

- wprowadzono dwa systemy obrotu towarowego: wg masy i na sztuki,
- wymagania jakościowe i wielkościowe opracowano z uwzględnieniem obecnych odmian sałaty i sposobów uprawy,
- w eksporcie i imporcie wdrożono normę Europejskiej Komisji Gospodarczej.

3. Normy związane

PN-71/R-75356 Warzywa świeże. Badanie jakości
UN/ECE-FFV-22 Lettuces, curled-leaved endives and broad-leaved (batavian) endives — tłumaczenie podano poniżej:

4. Symbol wg SWW — 4111-71.

5. Autor projektu normy — mgr inż. Teresa Glapś, Zakład Warzywnictwa Szklarniowego Instytutu Warzywnictwa, Skierniewice.

6. Wydanie 3 — stan aktualny: listopad 1987 — bez zmian.

NORMA EUROPEJSKIEJ KOMISJI GOSPODARCZEJ NARODÓW ZJEDNOCZONYCH

NZ/EKG-FFV-22 — SAŁATY, ENDYWIE O LIŚCIACH KĘDZIERZAWYCH I ENDYWIE O LIŚCIACH SZEROKICH (BATAVIE)

dotyczy: normalizacji jakości handlowej, przygotowania do obrotu i kontroli jakości handlowej sałat, endywii o liściach kędzierzawych i endywii o liściach szerokich (Batavii), wprowadzanych do handlu międzynarodowego pomiędzy krajami europejskimi i w imporcie do tych krajów.

I. PRZEDMIOT NORMY

Przedmiotem normy są sałaty odmian uprawnych *Lectuca sativa* L. (z wyjątkiem sadzonek sałaty), endywie

o liściach kędzierzawych odmian uprawnych *Cichorium endivia* L. var. *crispa* i endywie o liściach szerokich (Batavie) odmian uprawnych *Cichorium endivia* L. var. *latifolia*, dostarczane w stanie świeżym do sprzedaży konsumentowi.

Norma nie obejmuje sałat i endywii, przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

II. POSTANOWIENIA O JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla sałat, endywii o liściach kędzierzawych i endywii o liściach szerokich (Batavii) w stadium wysyłki, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne. We wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy i dopuszczone w rozdziale IV tolerancje, sałaty i endywie muszą być:

- bez uszkodzeń,
- zdrowe; nie dopuszcza się produktów, porażonych zgnilizną lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- o świeżym wyglądzie, nie zwiędnięte,
- czyste i oczyszczone¹⁾ tj. wolne od wszelkich zanieczyszczeń ziemią lub innym podłożem uprawowym oraz praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,
- wolne od owadów i/lub szkodników,
- bez główek, wyrastających w pęd nasienny,
- wolne od nienormalnego, powierzchniowego zawilgocenia,
- wolne od obcych zapachów i/lub smaku.

Rozwój produktu²⁾ musi być prawidłowy w odniesieniu do pory roku i w czasie obrotu handlowego.

W przypadku sałaty, dopuszcza się, spowodowane działaniem niskiej temperatury, zaczerwienienie liści, pod warunkiem, że nie pogarsza znaczącego wyglądu sałaty³⁾.

Korzenie muszą być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych⁴⁾. Powierzchnia cięcia musi być przy wysyłce świeża⁵⁾ i czysta.

Stadium rozwoju i stan jakościowy produktu musi być taki, aby mógł on:

- wytrzymać transport i manipulacje, oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie jakości.

B. Podział na klasy jakości. Sałaty, endywie o liściach kędzierzawych i endywie o liściach szerokich (Batavie) dzieli się na dwie, określone niżej klasy jakości:

(i) **Klasa I.** Do klasy tej zalicza się sałaty i endywie dobrej jakości, które muszą być:

- dobrze wykształcone,
- o zwartych główkach (z wyjątkiem sałat z upraw pod osłonami),
- bez oznak zwiędnięcia liści,
- wolne od uszkodzeń, spowodowanych przez szkodniki zwierzęce oraz od chorób i wad, wpływających ujemnie na przydatność do konsumpcji,

Objaśnienia tłumacza wg broszury interpretacyjnej do normy EKG, wydanie 1963 OECD:

¹⁾ Oczyszczone (ang. trimmed) tj. z obciętymi korzeniami, oczyszczone z liści spodnich, zabrudzonych ziemią, piaskiem, nawozami, odbarwionych, zwiędłych, luźno zwisających oraz uszkodzonych.

²⁾ Rozwój produktu, tj. jego wielkość, masa i ukształtowanie.

³⁾ Przebarwienia, spowodowane działaniem niskiej temperatury dopuszcza się tylko w klasie II z następującym określeniem ich rozmiaru: dopuszcza się nie więcej niż 50% obwodu korony liści zewnętrznych z nierozległymi przebarwieniami brzegów liści o barwie czerwonej do jasnobrązowej, a także na blaszkach tych liści dopuszcza się niewielkie i nieliczne plamy.

⁴⁾ Przycięcie powinno być praktycznie prostopadłe do osi korzenia, a pozostałość korzenia nie może być dłuższa niż 1 cm.

⁵⁾ Barwa ciemnobrązowa powierzchni cięcia świadczy, że produkt nie jest świeżo cięty.

— bez jakichkolwiek uszkodzeń mrozowych i mechanicznych,

— o barwie, charakterystycznej dla odmiany.

Sałaty powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę; jednakże w przypadku sałat z upraw pod osłonami, dopuszcza się słabsze wykształcenie główki.

Środkowa część główki endywii o liściach kędzierzawych i endywii o liściach szerokich (Batavii) musi mieć żółtą barwę.

(ii) **Klasa II.** Do klasy tej zalicza się sałaty i endywie, które nie odpowiadają wymaganiom klasy I ale spełniają minimalne wymagania, wyszczególnione w rozdziale II A.

Sałaty i endywie w tej klasie muszą być:

- w miarę dobrze ukształtowane,
- wolne od uszkodzeń, spowodowanych przez szkodniki zwierzęce lub od chorób, które mogą w poważnym stopniu wpływać ujemnie na przydatność do konsumpcji,
- wolne od poważnych uszkodzeń mechanicznych.

Dopuszcza się lekkie przebarwienie produktu. Sałaty mogą mieć małą główkę; w przypadku sałat z upraw pod osłonami dopuszcza się brak główki.

III. POSTANOWIENIA O SORTOWANIU WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość określa się według masy jednej sztuki.

Minimalna masa jednej sztuki musi wynosić:

- a) dla sałat w klasach I i II;
 - 150 g dla sałat gruntowych,
 - 80 g dla sałat z upraw pod osłonami;
- b) dla endywii o liściach kędzierzawych i endywii o liściach szerokich w klasach I i II;
 - 200 g dla gruntowych endywii o liściach kędzierzawych i gruntowych endywii o liściach szerokich,
 - 150 g dla endywii o liściach kędzierzawych i endywii o liściach szerokich z upraw pod osłonami.

Różnice mas, w jednostce opakowania, najcięższej i najlżejszej sztuki nie może przekraczać:

- a) dla sałat w klasie I i II;
 - 20 g dla sałat o masie jednej sztuki mniejszej niż 110 g,
 - 40 g dla sałat o masie jednej sztuki od 110 do 200 g,
 - 100 g dla sałat o masie jednej sztuki większej niż 200 g⁶⁾;
- b) dla endywii o liściach kędzierzawych i endywii o liściach szerokich w klasach I i II;
 - 150 g dla gruntowych endywii o liściach kędzierzawych i gruntowych endywii o liściach szerokich,
 - 100 g dla endywii o liściach kędzierzawych i endywii o liściach szerokich z upraw pod osłonami.

⁶⁾ Postanowienia te, traktowane jako tymczasowa miara wielkości, nie mają zastosowania do sałat typu „Iceberg” i „Cos”, których masa jednej sztuki przekracza 300 g, pod warunkiem, że w jednostce opakowania znajdują się sztuki w znacznym stopniu zbliżone pod względem wielkościowym.

IV. POSTANOWIENIA O TOLERANCJACH

Dla sałat i endywii, które w zakresie jakości i wielkości nie spełniają wymagań dla danej klasy, dopuszcza się w jednostce opakowania niżej określone tolerancje:

A. Tolerancje dotyczące jakości

Klasa I: 10% sztuk, nie spełniających wymagań klasy I lecz zgodnych z wymaganiami klasy II lub, wyjątkowo, mieszczące się w tolerancjach dla klasy II.

Klasa II: 10% sztuk, nie spełniających ani wymagań dla klasy II ani wymagań minimalnych, przy czym nie dopuszcza się żadnych tolerancji dla produktu, porażonego zgnilizną lub z takimi zmianami, które czynią go niezdatnym do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości. Dla obu klas dopuszcza się 10% sztuk, różniących się od masy deklarowanej w granicach $\pm 10\%$.

V. POSTANOWIENIA O PAKOWANIU

A. Jednolitość. Sałaty i endywie, w jednostce opakowania, muszą być jednolite oraz tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.

Widoczna część sałat i endywii w jednostce opakowania musi być reprezentatywna w stosunku do całej zawartości opakowania.

B. Pakowanie. Sposób pakowania musi odpowiednio zabezpieczać produkt.

Przy pakowaniu produktu należy uwzględnić wielkość i typ opakowania.

Produkt powinien być ułożony w opakowaniu tak, aby nie uległ zgnieceniu (zmiażdżeniu) i aby w opakowaniu nie pozostały puste niewykorzystane przestrzenie.

Produkt musi być tak zabezpieczony materiałem opakunkowym, aby nie stykał się bezpośrednio z opakowaniem.

W opakowaniu, produkt powinien być układany w rzędy.

Liczba warstw poziomych w rzędzie nie może przekraczać 3.

W przypadku pakowania w 2 warstwy, sałaty i endywie o liściach kędzierzawych, jeżeli nie zostały odpowiednio zabezpieczone i oddzielone, powinny być ułożone główkami do siebie.

W przypadku pakowania w 3 warstwy, produkt w dwóch warstwach powinien być ułożony główkami do siebie.

Endywie o liściach szerokich (Batavie) mogą być ułożone główkami do siebie lub główkami do dołu.

Sałata typu „Cos“ może być pakowana główkami do dołu.

Materiały opakunkowe, użyte do wyłożenia wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym i wewnętrznym produktu. Użycie materiałów a w szczególności papieru lub nanoszenie stemplem napisów, zawierających specyfikę handlową jest dozwolone, pod warunkiem, że nadruk i etykietowanie zostaną wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu i kleju.

Opakowania nie mogą zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych jak: luźne liście i części, pochodzące z przycinanych korzeni.

VI. POSTANOWIENIA O ZNAKOWANIU

Na każdym opakowaniu muszą być umieszczone następujące informacje, zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny i trwały oraz widoczne z zewnątrz:

A. Cechy identyfikacyjne

Pakujący Nazwisko i adres lub urzędowo ustanowiony lub akceptowany znak handlowy
Wysyłający dłowy

B. Rodzaj produktu

— „Sałaty“, „endywie o liściach kędzierzawych“ lub „endywie o liściach szerokich (Batavie)“, jeżeli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz

— słowa „z upraw pod szkłem“ lub „z upraw pod osłonami“ w zależności od rodzaju zabezpieczenia uprawy

— nazwa odmiany (nieobowiązkowo)

C. Pochodzenie produktu. Kraj pochodzenia i nieobowiązkowo:

— rejon administracyjny uprawy, lub

— nazwa miejsca uprawy, podana jako nazwa kraju (stan, land, kanton) albo regionu lub miejscowości lokalnej.

D. Charakterystyka jakości handlowej

— klasa

— wielkość, określona według minimalnej masy jednej sztuki lub liczby sztuk

— masa netto (nieobowiązkowo) w przypadku endywii o liściach kędzierzawych i endywii o liściach szerokich (Batavii), sprzedawanych według masy.

E. Znak urzędowej kontroli (nieobowiązkowo)

KONIEC NORMY NZ/EKG-FFV-22

INFORMACJE DODATKOWE DO NORMY NZ/EKG-FFV-22

Norma ta została opublikowana po raz pierwszy w 1961 r. i była oznaczona AGRI/WP.1/EUR.STAN.5. Była dwukrotnie nowelizowana w roku 1977 i 1982 (częściowa nowelizacja) oraz poprawiona w 1984 r.