

Bilag II/11

Fælles kvalitetsnormer for hvidløg

I. Begrebsbestemmelse

Disse normer vedrører kultursorterne af hvidløg »Allium sativum L.« til levering i (frisk¹⁾, halvtør²⁾ eller tør³⁾ tilstand til forbrugeren. Hvidløg til forarbejdning omfattes ikke heraf.

II. Kvalitetsgenskaber

A. I almindelighed

Normen skal bestemme de krav, som hvidløg skal opfylde ved forsendelsen.

B. Mindsteegenskaber

Hvidløg skal være:

- sund,
- fast,
- ren, særligt fri for jord og konstaterbare rester af kunstgødning og skadedyr bekæmpelsesmidler,
- fri for frostskafer eller skader ved solpåvirkning,
- fri for spor af skimmel,
- fri for udvendigt konstaterbare kim,
- fri for fremmed lugt eller smag,
- fri for anormal ydre fugtighed.

Varens tilstand skal være således, at den tåler transport og behandling og opfylder markedets krav på destinationsstedet.

C. Klasseinddeling

(i) Klasse ekstra

Hvidløg i denne klasse skal være af højeste kvalitet og udvise handelstypens karakteristiske farve.

Hvidløg i klasse ekstra skal være:

- hel,
- af regelmæssig form,

- godt rensat,
- fri for fejl.

Løgskuddene skal stå tæt sammen. Rødderne skal være skåret glat af ved løget.

(ii) Klasse I

Hvidløg i denne klasse skal være af god kvalitet.

De skal:

- være hele,
- have en for den handelstype, de tilhører, i høj grad regelmæssig form og den normale farve.

Tilladt er:

- opsvulmninger, som er opstået ved en anormal vegetativ udvikling,
- små rids på løgenes yderskæl.

Løgskuddene skal stå tilstrækkeligt tæt sammen.

(iii) Klasse II

Hvidløg i denne klasse skal være af markedsegnet kvalitet.

De skal have de nævnte mindsteegenskaber, må dog godt udvise følgende fejl:

- rids på løgenes yderskæl,
- med ar dækket skade af mekanisk oprindelse og lette tryk, for så vidt holdbarheden ikke herved forringes og for så vidt ikke mere end to løgskud pr. løg er blevet trykket.

Tilladt er:

- uregelmæssigt formede hvidløgsøg,
- hvidløgsøg, hvor højst tre løgskud mangler.

¹⁾ Ved »frisk« forstås hvidløg, hvor kimstænglerne er grønne og yderskællene endnu friske. - ²⁾ Ved »halvtør« forstås hvidløg, hvor kimstænglerne og løgenes yderskæl endnu ikke er fuldstændig tørre. - ³⁾ Ved »tør« forstås hvidløg, hvor kimstænglerne, løgenes yderskæl samt skællene, der omgiver hvert løgskud, er fuldstændigt tørre.