

fréttabréf

Sept. 2001, 3. tbl, 2. árg.



Nýjar flokkunarreglur fyrir grænmeti

Ólafur Reykdal

Í marsmánuði árið 2000 var myndaður samstarfshópur til að taka saman flokkunarreglur fyrir grænmeti. Í hópnum voru aðilar frá Matra, Bændasamtökunum, Sambandi garðyrkjubænda, Sölufélagi garðyrkjumanna, Nýkaupum og Hagkaupum.

Samband garðyrkjubænda hefur nú gefið flokkunarreglurnar út í handhægri möppu og beinir þeim tilmælum til garðyrkjubænda og þeirra sem dreifa og selja grænmeti að nota þær í viðskiptum með grænmeti. Hægt er að nálgast flokkunarreglurnar á heimasíðu Matra: www.matra.is.

Í þessari fyrstu útgáfu eru flokkunarreglur fyrir 14 tegundir grænmetis. Við samningu flokkunarreglnanna var tekið mið af alþjóðlegum gæðakröfum.

Flokkunarreglurnar lýsa gæðakröfum til grænmetis. Skilgreindar eru lágmarkskröfur, kröfur til einstakra gæðaflokka, þyngdar- eða stærðarkröfur, leyfileg frávik og loks kröfur um einsleitni, pökkun og merkingar. Um er að ræða þrjá gæðaflokka: Úrvalsflokk, I. flokk og II. flokk. Meiri kröfur eru gerðar til úrvalsflokks en I. flokks. Margir framleiðendur eru nú byrjaðir að flokka íslenskt grænmeti eftir flokkunarreglunum. Neytendur ættu því að njóta góðs af jafnari gæðum grænmetis í framtíðinni.

Vinnan við flokkunarreglurnar var hluti stærra verkefnis sem miðar að bættum gæðum grænmetis og er styrkt af Framleiðnisjóði landbúnaðarins, Tæknisjóði Rannsóknarráðs, Sölufélagi garðyrkjumanna, Nýkaupum, Hagkaupum og Ísaga.





Hvaða tilgangi þjóna reglurnar?

Hér á landi hefur tilfinnanlega skort samræmdar flokkunarreglur fyrir grænmeti þótt einstök fyrirtæki hafi haft sínar eigin reglur. Tilgangurinn með flokkunarreglum fyrir grænmeti er að stuðla að jöfnum gæðum íslensks grænmetis og styrkja þannig stöðu íslenskra grænmetisframleiðenda í samkeppni við innflutning. Einnig er stuðlað að bættum hag dreifingar-fyrirtækja og smásöluverslunar því grænmetið verður sölulegra, rýrnun verður minni og möguleikar skapast á aukinni sölu. Neytendur njóta góðs af flokkunarreglunum og munu væntanlega í framtíðinni geta valið einstaka flokka grænmetis eftir eigin óskum.

Flokkunarreglur eru nauðsynlegar fyrir öll viðskipti með grænmeti þannig að framleiðendur, neytendur og starfsmenn dreifingarfyrirtækja og verslana noti sömu viðmiðun. Framleiðendur sjá flokkun grænmetis samkvæmt gæðakröfum sem sóknarfæri til að mæta sífellt vaxandi kröfum um gæði afurða. Þegar erlent grænmeti er flutt til landsins kemur það flokkað í ákveðna gæða- og stærðarflokka. Erlenda

grænmetið getur því litið út fyrir að vera jafnara að gæðum en óflokkað íslenskt grænmeti. Íslenskir grænmetisframleiðendur verða því að notfæra sér gæðaflokkun sem lið í baráttunni um markaðinn.

Gefnar hafa verið út flokkunarreglur fyrir eftirtaldar 14 grænmetistegundir.

- Blaðlaukur
- Blómkál
- Gulrófur
- Gulrætur
- Gúrkur
- Höfuðkál
- Kínakál
- Paprika
- Salat
- Salat í pottum
- Spergilkál
- Steinselja
- Stilksellerí
- Tómatar

Úrvalsflokkur er ekki notaður fyrir blaðlauk, gulrófur, pottasalat, spergilkál og steinselju þar sem ekki var raunhæft að skilgreina afgerandi mun á úrvalsflokki og I. flokki fyrir þessar tegundir.

Íslenskar flokkunarreglur fyrir grænmeti

Flokkunarreglunum er skipt í eftirtalda kafla:

I. Lágmarkskröfur

Hér eru settar fram lágmarkskröfur sem eiga við alla gæðaflokka.

II. Gæðaflokkun

Í kaflanum um flokkun er fjallað um gæðaflokkana *úrvalsflokk*, *I. flokk* og *II. flokk*. Úrvalsflokkur er ekki notaður fyrir allar grænmetistegundir. Settar eru fram kröfur fyrir hvern flokk en þær þarf að uppfylla til viðbótar við lágmarkskröfur.

III. Stærðarflokkun

Stærðarflokkun byggist á stærð eða þyngd og er misjafnlega ítarleg eftir grænmetistegundum.

IV. Frávik

Hér eru sett fram leyfileg frávik sem varða gæði og stærð.

V. Einsleitni, snyrting og pökkun

VI. Merkingar

Útgáfunúmer og dagsetningu er alltaf hægt að finna neðst hægra megin á hverri síðu.



Reglur og staðlar

Til þess að staðall geti talist íslenskur staðall þarf hann að vera staðfestur af Staðlaráði Íslands. Vinnsla slíkra staðla gerir ráð fyrir því að allir helstu hagsmunaaðilar komi að vinnunni. Vinnan við íslensku flokkunarreglurnar var í samræmi við kröfur Staðlaráðs og því á að vera mögulegt að gera flokkunarreglurnar að íslenskum stöðlum. Það mun taka nokkurn tíma og því er nauðsynlegt að gefa flokkunarreglurnar út nú til að þær verði teknar í notkun.

Erlendir staðlar

Við samningu íslensku flokkunarreglnanna var stuðst við þá UN/ECE staðla sem fáanlegir voru á fyrri hluta árs 2000. Staðlarnir eru unnir á vegum Sameinuðu þjóðanna í sérstakri nefnd fyrir Evrópu (United Nations/Economic Commission for Europe) og eru þeir auðkenndir UN/ECE Standard FFV ásamt númeri (t.d. UN/ECE Standard FFV-36 fyrir tómata, síðast endurskoðað 1997). Nefndin hefur samstarf við Evrópusambandið og það gefur síðan út sínar eigin reglur, t.d. EU Standard No. 2 fyrir tómata. Reglurnar eru notaðar í viðskiptum innan sambandsins og til þess. Einstök ríki Evrópusambandsins hafa sínar eigin flokkunarreglur eða staðla og má sem dæmi taka sænsku reglurnar (Fruktrádet, 1994. Frukt & Grönsaker Handbok). Þar er að hluta til byggt á stöðlum Evrópusambandsins. Í Bandaríkjunum gefur landbúnaðarráðuneytið út staðla fyrir grænmeti (United States Grade Standards).

Ályktanir

Gera má ráð fyrir því að flokkunarreglurnar verði endurskoðar eftir því sem ástæða er til. Því eru allar flokkunarreglurnar merktar með útgáfunúmeri. Eðlilegt er að nokkur tími líði milli útgáfa og má geta þess að hjá Evrópusambandinu tekur endurskoðun staðla langan tíma.

Flokkunarreglurnar verða viðmiðun í viðskiptum með íslenskt grænmeti. Verslanir munu óska eftir ákveðnum gæða- og stærðarflokkum og reikna má með því að óskirnar verði mismunandi eftir einstökum verslunum. Það er því ljóst að nauðsynlegt er að hafa skilgreiningar á gæða- og stærðarflokkum. Flokkunarreglurnar munu auðvelda öll viðskipti með grænmeti.

Upplýsingar

Íslensku flokkunarreglurnar fyrir grænmeti er hægt að nálgast á heimasíðu Matra: <http://www.matra.is>. Þar er einnig að finna upplýsingar um verkefnið *Bætt gæði grænmetis frá framleiðanda til neytanda*.

Handbókin *Íslenskar flokkunarreglur fyrir grænmeti* fæst hjá Sambandi garðyrkjubænda í Garðyrkjumiðstöðinni á Reykjum í Hveragerði. Sími hjá framkvæmdastjóra Sambandsins, Unnsteini Eggertssyni, er 480-4311. Heimasíða: <http://www.gardyrkja.is>.



Sýnishorn úr flokkunarreglum fyrir papriku

Lágmarkskröfur

Paprika skal uppfylla eftirfarandi lágmarkskröfur, óháð gæðaflokkum.

Hún skal vera:

- óskemmd,
- fersk útlits,
- heilbrigð og laus við hverja þá sýki, sníkla eða áverka af þeirra völdum, sem gerir hana óhæfa til neyslu,
- hrein, nánast án hvers konar utanaðkomandi efna,
- vel þroskuð,
- án ógróinna sprungna,
- án skemmda af völdum sólbruna (sjá þó nánar um II. flokk),
- með aldinstilk,
- laus við óeðlilega lykt og/eða bragð,
- án kuldaskemmda

Aldin skulu vera þannig þroskuð og í því ástandi að þau þoli flutning og meðhöndlun og séu í fullnægjandi

ásigkomulagi, miðað við viðkomandi flokk, þegar þau koma á áfangastað.

Úrvalsflokkur

Paprika í þessum flokki skal vera gallalaus og bera öll einkenni viðkomandi afbrigðis og þroskastigs. Paprikan skal vera (auk lágmarkskrafna):

- eðlilega þroskuð,
- stinn,
- óaðfinnanleg að lögun,
- einlit,
- laus við yfirborðsgalla,
- með stilk sem er a.m.k. 1 cm að lengd,
- a.m.k. 120 g að þyngd.

Stærðarflokkun

Flokka skal paprikur í eftirfarandi þyngdarflokkum:

70-120 g
120-170 g
Yfir 170 g