

VÄRSKE KÜÜSLAUK

Fresh garlic

EESSÕNA

Eesti standard EVS 695:2001 "Värske küüslauk" on koostatud Eesti Aiandusliidu poolt.

Standardi kavand on läbi arutatud erialaekspertide ja ametkondadevahelise töörühma poolt. Esitatud märkusi ja täiendusi on arvestatud standardi lõppredaktsioonis.

Käesolev standard asendab standardit EVS 695:1995.

Standardis on kesksel kohal värskest kaubastatavate küüslaukude vastavus kvaliteedinõuetele, nende pakendamine ja märgistamine kvaliteediklasside ja suurusrühmade järgi. Erilist tähelepanu on pööratud märgistamise nõuetele, et tarbija saaks piisava info müügil pakendilt toote kvaliteedi, päritolu, liigi või botaanilise sordi ja kasutusotstarbe kohta.

Standard on kinnitatud ja kasutusele võetud Eesti standardina EVS 695:2001 Eesti Standardikeskuse 12.02.2001 käskkirjaga nr 18.

Registrisse kantud 12.02.2001 nr 101, projekti nr 51400 standardite andmebaasis.

Standard hõlmab värske toote käitlemise olulisi seisukohti Euroopa Liidu maade ja Eesti turul värskest kaubastatavate liikide kohta.

Standardi koostamisel on arvestatud Euroopa Komisjoni määruse 2288/97/EÜ ja UN/ECE standardi FFV-18 kvaliteedi-, suurus-, pakendamise- ja märgistamisnõudeid.

SISUKORD

1	KÄSITLUSALA	1
2	KVALITEEDINÕUDED	1
2.1	Miimumnõuded	1
2.2	Kvaliteediklassid	2
3	SUURUSNÕUDED	3
4	LUBATUD HÄLBED	3
4.1	Kvaliteedihälbed	3
4.2	Suurushälbed	3
5	PAKENDAMINE	3
5.1	Ühtlikkus	3
5.2	Pakendamise viisid	4
5.3	Pakend ja märgistus	4

VÄRSKE KÜÜSLAUK

1 KÄSITLUSALA

Käesolev standard käsitleb küüslaugu (*Allium sativum* L.) kvaliteedi- ja suurusnõudeid ning kaubastamiseks ettevalmistamist, pakendamist ja märgistamist erinevates kuivusastmetes:

- värske küüslauk, mille vars on roheline ja väliskoor on värske;
- poolkuiv küüslauk, mille vars ja väliskoor ei ole täielikult kuivanud;
- kuiv küüslauk, mille vars, väliskoor ja tütersibulaid ümbritsev koor on täielikult kuivanud.

Standard ei kehti töötlemiseks määratud küüslaugu ning roheliste lehtedega (pealsetega) küüslaugu, mille küüned ei ole välja arenenud kohta.

2 KVALITEEDINÕUDED

Käesoleva standardi eesmärk on määrata kindlaks küüslaugu kvaliteedinõuded kaubastamiseks ettevalmistamise ja pakendamise järel kaubapartii(de) üleandmise-vastuvõtmise ning müümise ajal.

2.1 Miinimumnõuded

2.1.1 Kõikides klassides, vastavalt iga klassi erinõuetele ja lubatud hälvete piirides, peavad küüslaugud olema:

- veatud;
- puhtad, ilma võõrlisanditeta;
- tihked;
- haigustest ega kahjuritest rikkumata (mädanikest tabandunud või muul moel riknenud küüslaugud pole lubatud).

2.1.2 Küüslaukudel ei tohi olla:

- külma- või päikesekahjustusi;
- nähtavaid idusid;
- liigset pindniiskust;
- mistahes võõrast lõhna ega maitset.

2.1.3 Tervisekahjulike ühendite ja ainete sisaldus küüslaugus ei tohi ületada kehtivaid piirnorme.