

**SAŁATA, ENDYWIA O LIŚCIACH
KĘDZIERZAWYCH I ENDYWIA O LIŚCIACH
SZEROKICH (TYPU BATAWIA)**

**Broszura interpretacyjna do normy handlowej dla
sałaty, endywii o liściach kędzierzawych i endywii
o liściach szerokich (typu batawia)
zawartej w rozporządzeniu Komisji (WE)
Nr 1543/2001 z dnia 27 lipca 2001 r.**

SPIS TREŚCI

1. Wstęp.....	3
2. Tekst normy z komentarzem	4
I. OKREŚLENIE PRODUKTU	4
II. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI	10
A. Wymagania minimalne	10
B. Podział na klasy jakości.....	17
III. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE SORTOWANIA WEDŁUG WIELKOŚCI	25
A. Minimalna masa.....	25
B. Jednolitość.....	25
IV. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE TOLERANCJI	26
A. Tolerancje dotyczące jakości	26
B. Tolerancje dotyczące wielkości	26
V. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE PREZENTACJI	27
A. Jednolitość.....	27
B. Pakowanie	27
C. Prezentacja	28
VI. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA	31
A. Cechy identyfikacyjne	31
B. Nazwa produktu.....	32
C. Pochodzenie produktu	33
D. Charakterystyka jakości handlowej.....	33
E. Znak urzędowej kontroli jakości (nieobowiązkowo).....	33
3. Postanowienia normy – wersja skrócona	35

1. Wstęp

W Unii Europejskiej wymagania jakościowe dla świeżych owoców i warzyw objętych wspólną organizacją rynku, zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2200/96, zawarte są w normach handlowych. Normy te są wprowadzane rozporządzeniami Komisji (WE), a więc aktami prawnymi ogólnego zastosowania obowiązującymi w całości we wszystkich państwach członkowskich.

Niniejsza broszura zawiera tekst normy handlowej dla sałaty, endywii o liściach kędzierzawych i endywii o liściach szerokich (typu batawia), wprowadzonej rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1543/2001 z dnia 27 lipca 2001 r. wraz z komentarzem oraz zdjęciami ilustrującymi poszczególne wymagania normy.

2. Tekst normy z komentarzem

I. OKREŚLENIE PRODUKTU

Przedmiotem normy są:

- sałaty odmian uprawnych:
 - *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (sałata głowiasta wliczając sałatę kruchą oraz lodową (Iceberg)),
 - *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (sałata rzymska (sałata Cos)),
 - *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (sałata listkowa, kędzierzawa),
 - krzyżówki powyższych odmian.
- endywie o liściach kędzierzawych odmian uprawnych *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam.,
- endywie o liściach szerokich (batawie) odmian uprawnych *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.,

dostarczane konsumentom w stanie świeżym.

Norma nie obejmuje sałat i endywii przeznaczonych do przetwórstwa, sprzedawanych w postaci podzielonej na pojedyncze liście oraz w doniczkach.



Zdjęcie nr 1 - sałata głowiasta



Zdjęcie nr 2 - sałata głowiasta o liściach czerwonych



Zdjęcie nr 3 - sałata lodowa (Iceberg)



Zdjęcie nr 4 - sałata o kruchych liściach - czerwona



Zdjęcie nr 5 - sałata typu batawia



Zdjęcie nr 6 - sałata rzymska



Zdjęcie nr 7 - sałata typu liść dębu - czerwona



Zdjęcie nr 8 - sałata o liściach kędzierzawych - - zielona - Lollo bionda



Zdjęcie nr 9 - sałata o liściach kędzierzawych - czerwona - Lollo rossa



Zdjęcie nr 10 - endywia o liściach kędzierzawych

II. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla sałat i endywii, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla każdej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, sałaty i endywie powinny być:

- **całe**

Oznacza to, że sałaty i endywie nie mogą mieć, z wyjątkiem bardzo niewielkich, uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do sprzedaży. Powinny mieć kilka zewnętrznych liści ochronnych chyba, że są indywidualnie pakowane w folię.

- **zdrowe; nie dopuszcza się sałaty i endywii z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia**

Sałaty i endywie powinny być całkowicie wolne od jakichkolwiek oznak chorób lub zmian, które znacząco wpływają na ich wygląd, przydatność do spożycia oraz wartość handlową. Szczególnie niedopuszczalne są ślady gnicia, nawet jeśli są niewielkie, ale mogą spowodować, że w momencie końcowej sprzedaży sałaty będą już niezdatne do spożycia.



Zdjęcie nr 11 - sałata głowiasta - gnijące końcówki liści - niedopuszczalne



Zdjęcie nr 12 - sałata głowiasta - uszkodzenia mrozowe - niedopuszczalne



Zdjęcie nr 13 - sałata głowiasta - początek gnicia u podstawy - niedopuszczalne



Zdjęcie nr 14 - sałata głowiasta - pleśnienie liści - niedopuszczalne



Zdjęcie nr 15 - sałata rzymska - początek gnicia końcówek liści – niedopuszczalne



Zdjęcie 16 – sałata lodowa – uszkodzone liście – niedopuszczalne



Zdjęcie nr 17 – sałata lodowa – uszkodzenie mrozowe - niedopuszczalne

- **czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści tj. praktycznie wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych**

Sałaty i endywie powinny być praktycznie wolne od zanieczyszczenia ziemią, kurzem, pozostałością środków ochrony roślin lub innych zanieczyszczeń. Dopuszczalne jest bardzo niewielkie zanieczyszczenie ziemią zewnętrznych liści. Sałaty powinny być oczyszczone z liści zewnętrznych szczególnie jeśli te są widocznie ubrudzone, uszkodzone lub mają zmienioną barwę.



Zdjęcie nr 18 - zbyt duża ilość ziemi na liściach zewnętrznych - niedopuszczalne



Zdjęcie nr 19 - sałata brudna - niedopuszczalne

- o świeżym wyglądzie



Zdjęcie nr 20 – salata typu liść dębu – nieświeża – niedopuszczalna

- niezwiędnięte



Zdjęcie nr 21 – salata głowiasta zwiędnięta – niedopuszczalna

- **praktycznie wolne od szkodników**
- **praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki**
- **bez oznak wyrastania w pęd nasienny**
- **bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego**

W momencie wysyłki sałaty i endywie nie powinny być nadmiernie wilgotne, co powoduje znaczne obniżenie trwałości i przydatności do transportu. Jednak natychmiast po wystawieniu z chłodni może wystąpić lekkie zawilgocenie, które nie jest uważane za nadmierne.

- **bez obcych zapachów i/lub smaków**

Sałaty i endywie nie mogą być przechowywane i transportowane w nieodpowiednich warunkach, w których mogłyby pochłonąć niepożądane zapachy np. od innych produktów.

W przypadku sałat, dopuszczalne jest czerwone przebarwienie spowodowane niskimi temperaturami podczas wzrostu, pod warunkiem, że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd sałaty.

Korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste.

Sałaty i endywie powinny być prawidłowo rozwinięte.

Stopień rozwoju i jakość sałat i endywii powinny być takie, aby mogła one:

- wytrzymać transport i manipulacje, oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość.

B. Podział na klasy jakości

Sałaty i endywie dzieli się na dwie niżej określone klasy jakości:

(i) Klasa I

Sałaty i endywie w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy

charakterystyczne dla odmiany lub typu handlowego, szczególnie jeśli chodzi o barwę.

Salaty i endywie klasy I powinny być dobrej jakości i powinny być starannie zaprezentowane.

Salaty i endywie powinny być:

- **dobrze wykształcone**



Zdjęcie nr 22 – sałata głowiasta prawidłowo wykształcona



Zdjęcie nr 23 – sałata lodowa prawidłowo wykształcona

- **zwarte, mając na uwadze sposób uprawy oraz typ sałaty lub endywii**

W zależności od typu sałaty wykazują różny stopień zwartości. Sałaty uprawiane pod osłonami mogą mieć główki nieco mniej zwarte.



Zdjęcie nr 24 – sałata głowiasta mniej zwarta – dopuszczalna

- **bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia**

Dopuszcza się niewielkie uszkodzenia liści zewnętrznych.



Zdjęcie nr 25 – dopuszczalne uszkodzenie liści zewnętrznych

- **bez uszkodzeń spowodowanych mrozem**

Salaty głowiaste powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę. W przypadku sałat uprawianych pod osłonami, główka może być mała.

Salata rzymska musi mieć główkę, która może być mała.



Zdjęcie nr 26 – prawidłowo wykształcona sałata rzymska

Środek endywii kędzierzawych i endywii o liściach szerokich powinien mieć żółte zabarwienie.



Zdjęcie nr 27 – prawidłowy kolor endywii

(ii) Klasa II

Do tej klasy zalicza się sałaty oraz endywie, które nie odpowiadają wymaganiom klasy I, ale spełniają wyżej określone wymagania minimalne.

Sałaty i endywie klasy II powinny posiadać odpowiednią jakość handlową i powinny być odpowiednio zaprezentowane.

Sałaty oraz endywie powinny być:

- **wystarczająco dobrze wykształcone**

Dopuszcza się zniekształcenie główek w przypadku sałaty tworzącej główki lub rozet w przypadku endywii. Nie mogą to być jednak duże deformacje.



Zdjęcie nr 28 – sałata lodowa – dopuszczalne zniekształcenie



Zdjęcie nr 29 - sałata lodowa – dopuszczalne zniekształcenie



Zdjęcie nr 30 – sałata lodowa nieprawidłowo wykształcona - niedopuszczalna

- **bez uszkodzeń i zmian, które w poważnym stopniu wpływałyby na ich przydatność do spożycia**

Dopuszcza się uszkodzenia liści zewnętrznych w postaci pęknięć, odgnieceń lub innych uszkodzeń, które jednak nie wpływają istotnie na przydatność sałat i endywii do spożycia.



Zdjęcie nr 31 – dopuszczalne uszkodzenie liści zewnętrznych

Dopuszcza się następujące wady, pod warunkiem, że sałaty i endywie zachowają swoje cechy charakterystyczne co do jakości, utrzymania jakości i prezentacji w opakowaniu:

- **niewielkie wady barwy**
- **niewielkie uszkodzenia spowodowane przez szkodniki**

Uszkodzenia spowodowane przez szkodniki dopuszczalne są jedynie na liściach zewnętrznych.

Sałaty głowiaste powinny mieć główkę, która może być mała. W przypadku sałat uprawianych pod osłonami, mogą one nie posiadać główki.

Salata rzymska może nie mieć główki.

III. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE SORTOWANIA WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość określana jest według masy.

A. Minimalna masa

Minimalna masa dla klasy I i II wynosi:

	Uprawy gruntowe	Uprawy pod osłonami
Salaty głowiaste (z wyjątkiem kruchych i lodowych) oraz salata rzymska (z wyjątkiem typu „Little gem”)	150 g	100 g
Salaty kruche i lodowe	300 g	200 g
Salaty listkowe, kędzierzawe oraz salata typu „Little gem”	100 g	100 g
Endywie o liściach kędzierzawych oraz endywie o liściach szerokich (batawie)	200 g	150 g

B. Jednolitość

(a) Salaty

We wszystkich klasach, różnica pomiędzy najlżejszą i najcięższą sałatą w tym samym opakowaniu nie może przekraczać:

- 40 g jeśli najlżejsza sałata ma masę mniejszą niż 150 g,
- 100g jeśli najlżejsza sałata ma masę pomiędzy 150 g a 300 g,
- 150 g jeśli najlżejsza sałata ma masę pomiędzy 300 g a 450 g,
- 300 g jeśli najlżejsza sałata ma masę większą niż 450 g.

(b) Endywie o liściach kędzierzawych i endywie o liściach szerokich (batawie)

We wszystkich klasach, różnica pomiędzy najlżejszą i najcięższą endywią w tym samym opakowaniu nie może przekraczać 300 g.

IV. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dla sałat i endywii, które nie spełniają wymagań ustalonych dla danej klasy dopuszcza się w każdym opakowaniu następujące tolerancje w zakresie jakości i wielkości:

Z uwagi na to, że podczas ręcznego lub mechanicznego sortowania mogą powstawać błędy, dopuszcza się tolerancje w zakresie jakości i wielkości. Są one wyrażane liczbowo lub wagowo i wynoszą dla obu klas 10 %.

Tolerancje są określone po ocenie każdego opakowania (próby) wybranego do kontroli i ustaleniu średniej ze wszystkich ocenionych prób.

W żadnym wypadku podczas sortowania nie jest dopuszczalne celowe umieszczanie produktów niższej jakości tak aby mieściły się one jeszcze w dopuszczalnej tolerancji.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) Klasa I

10 % liczbowo sałat lub endywii nie spełniających wymagań tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II, lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla klasy II.

(ii) Klasa II

10 % liczbowo sałat lub endywii nie spełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. Nie dopuszcza się jednak sałat lub endywii z objawami gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10 % liczbowo sałat lub endywii nie spełniających wymagań co do wielkości, ale o masie większej lub mniejszej nie więcej niż o 10 % od wymaganej.

V. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednolitość

W każdym opakowaniu sałaty i endywie powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości.

Jednakże, można pakować razem w jednym opakowaniu różne rodzaje sałat i endywii opisanych w tej normie, pod warunkiem, że są one jednolite pod względem jakości oraz dla każdego rodzaju pod względem wielkości. Dodatkowo, każdy rodzaj powinien być łatwy do rozróżnienia, a proporcje ilościowe każdego rodzaju powinny być widoczne bez uszkodzania opakowania.

Widoczna w opakowaniu część sałat i endywii powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości.

Szczególną uwagę należy zwrócić na ukrywanie wewnątrz opakowania sałat i endywii o niższej jakości i nieodpowiedniej wielkości niż ta, która została zadeklarowana.

B. Pakowanie

Sposób pakowania powinien być taki, aby należycie chronił produkt przed uszkodzeniami.

Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną zamieszczone przy pomocy nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych.

C. Prezentacja

Salaty i endywie ułożone w więcej niż jednej warstwie mogą być pakowane podstawą do główki pod warunkiem że warstwy lub główki są odpowiednio zabezpieczone i oddzielone.

Sposoby prezentacji sałat



Zdjęcie nr 32 – endywia



Zdjęcie nr 33 – sałata lodowa



Zdjęcie nr 34 – sałata lodowa indywidualnie pakowana



Zdjęcie nr 35 – sałata typu liść dębu



Zdjęcie nr 36 – sałata rzymska

VI. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

Każde opakowanie powinno zawierać wymagane oznakowanie, zgrupowane na tej samej stronie, wykonane czytelnymi i trwałymi literami, widocznymi z zewnątrz.

Znakowanie może być bezpośrednio wydrukowane na opakowaniu lub może być wydrukowane na trwale przytwierdzonej etykiecie.

A. Cechy identyfikacyjne

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub urzędowo ustanowiony lub

zaakceptowany kod firmowy. Jednakże w przypadku kiedy kod firmowy jest użyty, odnośnik „pakujący i/lub wysyłający” (lub odpowiedni skrót) muszą być zaznaczone w ścisłym powiązaniu z kodem firmowym.

Pakujący jest to osoba lub firma odpowiedzialna za pakowanie sałaty. Nie oznacza to jednak personelu, który aktualnie realizuje prace i który jest odpowiedzialny tylko przed kierownictwem.

Kod firmowy nie jest znakiem handlowym, ale urzędowo kontrolowanym sposobem identyfikacji w celu uniknięcia pomyłek przy rozpoznawaniu odpowiedzialnej osoby lub firmy. Opakowanie powinno być tak oznakowane, aby umożliwić identyfikację firmy lub osoby odpowiedzialnej za pakowanie. Jednakże wysyłający dobrowolnie może wziąć na siebie odpowiedzialność wobec służb kontrolnych i w takim wypadku identyfikacja pakującego na zasadach określonych powyżej nie jest konieczna.

B. Nazwa produktu

- „sałata”, „sałata masłowa”, „batawia”, „sałata lodowa”, „sałata rzymska”, „sałata listkowa” (lub np. jeśli stosowne „sałata liść dębu”, „sałata Lollo bionda”, „sałata Lollo rossa”, „endywia kędzierzawa”, „endywia szerokolistna (batawia)” lub inne odpowiedniki jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz

Podanie nazwy jest obowiązkowe tylko w wypadku takiego opakowania, w którym sałaty lub endywie nie są widoczne z zewnątrz.

- jeśli stosowne „sałata Little gem” lub inny odpowiednik
- jeśli stosowne napis „z uprawy pod osłonami” lub inny odpowiednik

Jeśli sałaty lub endywie były uprawiane pod osłonami podanie informacji na ten temat jest obowiązkowe.

- nazwa odmiany (nieobowiązkowo)
- jeśli razem pakowane są różne rodzaje sałat i endywii:
 - napis „sałaty mieszane” lub
 - wymienione wszystkie rodzaje i jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz wymieniona ilość sztuk każdego rodzaju.

C. Pochodzenie produktu

- Kraj pochodzenia i nieobowiązkowo rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna lub lokalna

Znakowanie powinno uwzględniać kraj pochodzenia tzn. kraj, w którym śliwki zostały wyprodukowane np. Polska, Niemcy.

D. Charakterystyka jakości handlowej

- Klasa
- Wielkość, określona minimalną masą lub liczba sztuk
- Masa netto (nieobowiązkowo)

Podanie klasy i wielkości jest obowiązkowe.

E. Znak urzędowej kontroli jakości (nieobowiązkowo)

POLSKIE WARZYWA Sp. z o.o. ul. Warzywnicza 199-999 Góra, Polska, tel. +48 (11) 712 34 56	
KLASA I	ILOŚĆ SZTUK: 8
PRODUKT POLSKI	

Przykład oznakowania opakowania – sałata klasy I widoczna z zewnątrz

POLSKIE WARZYWA Sp. z o.o. ul. Warzywnicza 199-999 Góra, Polska, tel. +48 (11) 712 34 56	
SAŁATA LODOWA	KLASA I
	ILOŚĆ SZTUK: 10
PRODUKT POLSKI	

Przykład oznakowania opakowania – sałata lodowa klasy I niewidoczna z zewnątrz

POLSKIE WARZYWA Sp. z o.o. ul. Warzywnicza 199-999 Góra, Polska, tel. +48 (11) 712 34 56	
SAŁATA (uprawa szklarniowa)	
KLASA I	ILOŚĆ SZTUK: 20
PRODUKT POLSKI	

Przykład oznakowania opakowania – sałata klasy I szklarniowa niewidoczna z zewnątrz

3. Postanowienia normy – wersja skrócona

Wymagania	Klasa I	Klasa II
Wymagania minimalne Sałaty i endywie powinny być:	- całe, - zdrowe; - czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści tj. praktycznie wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, - o świeżym wyglądzie, - niezwiędnięte, - praktycznie wolne od szkodników, - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - bez oznak wyrastania w pęd nasienny, - bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, - bez obcych zapachów i/lub smaków, - powinny być prawidłowo rozwinięte, - korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste.	
Wymagania jakościowe Sałaty i endywie powinny być:	- dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany - dobrze wykształcone, - zwarte, mając na uwadze sposób uprawy oraz typ sałaty lub endywii, - bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia, - bez uszkodzeń spowodowanych mrozem. - sałaty głowiaste powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę - środek endywii kędzierzawych i endywii o liściach szerokich powinien mieć żółte zabarwienie - sałata rzymska musi mieć główkę, która może być mała	- spełniać wymagania minimalne - wystarczająco dobrze wykształcone, - bez uszkodzeń i zmian, które w poważnym stopniu wpływałyby na ich przydatność do spożycia, - sałaty głowiaste powinny mieć główkę, która może być mała.
Dopuszczalne wady:	- dla sałat głowiastych uprawianych pod osłonami, główka może być mała sałaty mogą mieć czerwone przebarwienie spowodowane niskimi temperaturami podczas wzrostu, pod warunkiem, że nie wpływa to ujemnie na ich ogólny wygląd	- niewielkie wady barwy, - niewielkie uszkodzenia spowodowane przez szkodniki - sałaty głowiaste uprawiane pod osłonami mogą nie posiadać główki - sałata rzymska może nie mieć główki

Wymagania	Klasa I	Klasa II
Wielkość - Salaty głowiaste (z wyjątkiem kruchych i lodowych) oraz sałata rzymska (z wyjątkiem „Little gem”) - Salaty kruche i lodowe - Salaty listkowe, kędzierzawe oraz sałata typu „Little gem” - Endywie o liściach kędzierzawych oraz endywie o liściach szerokich (batawie)	Minimalna masa: - z uprawy gruntowej 150 g - z uprawy pod osłonami 100 g - z uprawy gruntowej 300 g - z uprawy pod osłonami 200 g - z uprawy gruntowej 100 g - z uprawy pod osłonami 100 g - z uprawy gruntowej 200 g - z uprawy pod osłonami 150 g różnica pomiędzy najlżejszą i najcięższą sałatą w tym samym opakowaniu nie może przekraczać: - 40 g jeśli najlżejsza sałata ma masę mniejszą niż 150 g, - 100g jeśli najlżejsza sałata ma masę pomiędzy 150 g a 300 g, - 150 g jeśli najlżejsza sałata ma masę pomiędzy 300 g a 450 g, - 300 g jeśli najlżejsza sałata ma masę większą niż 450 g. różnica pomiędzy najlżejszą i najcięższą endywią w tym samym opakowaniu nie może przekraczać 300 g	
Tolerancje		
jakościowe	10 %	10 %
wielkościowe	10 %	10 %
Pakowanie i prezentacja	jednolitość w jednym opakowaniu wymagane takie same: - pochodzenie - odmiana lub typ handlowy - jakość - wielkość jeśli w jednym opakowaniu różne rodzaje sałat i endywii wymagane takie same: - jakość - wielkość dla każdego rodzaju pakowanie opakowania: - muszą chronić produkt przed uszkodzeniami - nie mogą zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych - materiały do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe i czyste oraz zapobiegać uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu prezentacja sałaty i endywie ułożone w więcej niż jednej warstwie mogą być pakowane podstawą do główki pod warunkiem że warstwy lub główki są odpowiednio zabezpieczone i oddzielone	

Wymagania	Klasa I	Klasa II
Znakowanie	Obowiązkowe informacje na każdym opakowaniu zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz: - nazwa i adres pakującego i/lub wysyłającego - nazwa sałaty lub endywii, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz - jeśli stosowne „sałata Little gem” lub inny odpowiednik - jeśli stosowne napis „z uprawy pod osłonami” lub inny odpowiednik - jeśli razem pakowane są różne rodzaje sałat i endywii: - napis „sałaty mieszane” lub - wymienione wszystkie rodzaje i jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz wymieniona ilość sztuk każdego rodzaju. - kraj pochodzenia - klasa jakości - wielkość określona minimalną masą lub liczbą sztuk	