

## Dispens

### Gällande "Kvalitetsnormer för SMAK-klassificerad färsk- och sommarpotatis" under säsongen 2017

#### 2. Kvalitetsbestämmelser för färsk- och sommarpotatis

##### B. Klassificering

Nuvarande normer för färskpotatis	Dispens
Färskpotatis; efter packning får som norm högst 60 % av knölarna vara starkt flossade.	Ingen högsta toleransnivå

#### 3. Bestämmelser ang. storlekssortering


Nuvarande normer för färskpotatis	Dispens
Spännvidd: 20 mm	Spännvidd: 10 mm mellan storlek 20-40 mm och 15 mm mellan 33-55 mm
Storleksklass inom: 33 – 60 mm	Storleksklasser inom: 20 – 55 mm
Tolerans: Högst 10 % avvikande storlek varav högst 3 % under 33 mm	Tolerans: Högst 10 % avvikande storlek varav högst 3 % under 20 mm

Nuvarande normer för sommarpotatis	Dispens
Spännvidd: 20 mm	Spännvidd: 15 mm

Länk till normerna: <http://svenskpotatis.se/om-potatis/kvalitetsbestamning-av-potatis/kvalitetsnormer-for-farsk-sommarpotatis/>

OBS – SMAK-märkt potatis skall alltid vara tvättad!

Kristianstad 2017-03-23



Mattias Zetterstrand