



Kvalitetsnormer för färsk- och sommarpotatis

Kvalitetssystem potatis

1. Definition av produkten

Med *primörpotatis* menas potatis som förgrofts och odlats under plast eller väv för tidig skörd från grön blast av knölar med skal som ej genomgått mognad.

Med *färskpotatis* menas potatis som skördas före fullständig mognad, för försäljning direkt efter upptagning/skörd, vars skal enkelt kan avlägsnas utan skalning.

Med *sommarpotatis* menas potatis som skördas skalmogen eller praktiskt taget skalmogen för försäljning direkt efter upptagning/skörd.

2. Kvalitetsbestämmelser för färsk- och sommarpotatis

A. Minimikrav

Angivna minimikrav på färsk- och sommarpotatis ska gälla vid leveranstillfället efter skördehantering och eventuell packning i konsumentemballage.

Om inte annat följer av särskilda bestämmelser och tillåtna toleranser ska potatisen vara väl utvecklad med egenskaper som är typiska för sorten

- frisk
- hel dvs. ej ha krosskador
- fast, dvs ej uttorkad
- potatisen skall vara tvättad, tvättning skall ske i rent vatten utan tillsatser
- fri från onormal yttre fuktighet, såsom kondensbildning
- fri från främmande lukt och bismak
- praktiskt taget fri från sjukdomar och skadedjur
- praktiskt taget fri från skador och defekter som kan påverka inre och yttre kvalitet
- fri från karantänskadegörare
- i sådant skick att den kan tåla normal hantering och transport
- praktiskt taget fri från blötröta / blöta frostsador. Som norm räknas högst två blöta knölar per 100 kg.

Sommarpotatis ska vara skalfast och skördad tidigast en vecka efter blastdödning. Åtgärden skall dokumenteras i journal samt signeras av odlaren själv eller av utsedd besiktningsman

B. Klassificering

Klassificerad färsk o sommarpotatis

god kvalitet; hela, färska, sorttypiska tillåtna mindre fel; form, färg, små sprickor och skador som orsakats av skördehantering och packning
färskpotatis; efter packning får som norm högst 60% av knölarerna vara starkt flossade.
sommarpotatis; efter packning får som norm högst 20% av knölarerna vara starkt flossade.
(Som starkt flossade räknas knölar där skalet lossnat på 20% eller mer av knölens yta)

Klassificerad Extra färsk potatis

förutom vad som gäller Klassificerad Färskpotatis, ska potatisen omedelbart efter skörd kylas ned till 6-10°C samt därefter hanteras i obruten kylkedja

3. Bestämmelser ang. storlekssortering

All kvalitetsmärkt potatis ska vara storlekssorterad, varvid sorteringen baseras på potatisens diameter.

Vid storleksbedömning ska kvadratiska såll användas. Förekomsten av knölar med avvikande storlek ska bestämmas som viktprocent av det undersökta provet. Följande storleksbeteckningar och spännvidder ska tillämpas på kvalitetsmärkt sommarpotatis som packas i konsumentförpackning:

	Klassificerad Färskpotatis	Klassificerad Sommarpotatis
Spännvidd	20 mm	20 mm
Storleksklass inom	33 - 60 mm	35 - 60 mm
Tolerans	Högst 10 % avvikande storlek varav högst 3% under 33 mm.	Högst 10 % avvikande storlek varav högst 3 % under 35 mm.

4. Bestämmelser ang. skador och sjukdomar

Skadorna indelas med hänsyn till sin art i fyra skadegrupper, A-D. A inrymmer de allvarligaste skadorna och grupp D de minst allvarliga. Förekommer två eller flera till olika grupper hänförliga skador på samma potatisknöl beaktas endast den skada som hänför sig till den grupp med de allvarligaste skador.

Undersökningen av skador ska genomföras på hela arbetsprovet.

Vid undersökningen ska knölar skäras igenom på ett sådant sätt att förekommande skador kan upptäckas och studeras.

Förekomst av knölar med skador och sjukdomar ska bestämmas som viktprocent av det undersökta provet.

5. Bestämmelser ang. sort

Kvalitetsmärkning kan endast ske av kända och beskrivna sorter, som av Stiftelsen Potatisbranschen getts godkännande efter genomförd sorttest.

6. Bestämmelser ang. kokegenskaper

I undersökningen ingår 50 potatisar från det uttagna provet.

Knölar ska skrubbas. Kockkärl fylls med så mycket kallt vatten att knölar nätt och jämnt täcks. Efter snabb uppkokning anpassas värmen så att jämn kokning erhålls. Så snart potatisen är kokt slås vattnet av och potatisen ångas av.

7. Toleransbestämmelser

I varje förpackning, såväl konsumentförpackning som låda samt parti vid lösviktsförsäljning, medges en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- eller storlekskraven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser för skador och sjukdomar

Tillåtna kvalitetstoleranser anges för varje klass och uttrycks i viktprocent.

Kriterier för bedömning av enskilda skador eller kvalitetsegenskaper för sommar potatis utgår från etablerade normer enligt SMAK. Skadorna indelas i grupper enligt ”Bedömningsnormer för skador och sjukdomar”.

- **Skador i grupp A** potatisen bör ej användas till konsumtion
- **Skador i grupp B** potatisen kan användas efter hård putsning
- **Skador i grupp C och D** potatisen kan användas efter skalning eller lättare putsning

Klassificerad Färsk- o Sommarpotatis

• <i>Skador grupp A</i>	max %
Blötröta	**
Brunröta	***
Rost, kärtringsmissfärgning, glasighet, ihållighet och annan inre missfärgning	3
Summa grupp A-skador	5
Summa grupp A o B-skador	10
• <i>Svaga skador grupp C</i>	<i>15</i>
Summa förgrupp A, B, C-skador	20
• <i>Skador grupp D</i>	
Summa grupp D-skador	5

** En knöl med blötröta / blötfrost, vilket är högsta tillåtna antal i ett prov, räknas i detta sammanhang alltid som 2 % . I gruppen blötröta ingår även rödröta, pythiumröta, bommullsmögel och gråmögel. Om två blöta knölar ingår i provet, görs bestämning av antal blöta knölar per 100 kg. Se minimikrav.

*** En knöl med brunröta, vilket är det högsta tillåtna i ett prov, räknas i detta sammanhang alltid som 2 %.

B. Toleranser för kokegenskaper

Högst 10 kokningspoäng / fel tillåts.

Poängen / felet beräknas genom att varje specifik kokegenskap multipliceras med angivet relationstal. Poängen summeras därefter.

	rel. tal
Stark blötkokning	1
Stark mörkfärgning	1
Svag mörkfärgning	0,25
Starkt sönderfall	0,25

8. Bestämmelser ang. presentation

A. Enhetlighet

Innehållet i varje förpackning eller parti skall vara enhetligt och skall bestå av potatis av samma ursprung och sort. Den synliga delen av förpackningens eller partiets innehåll skall vara representativ för det samlade innehållet.

Främmande sort får utgöra högst 3 viktprocent av innehållet.

B. Presentation

Potatis ska förvaras och presenteras i enlighet med Livsmedelsverkets riktlinjer, dvs så att den kan hållas mörkt och svalt och ej utsättas för ljus.

C. Förpackning

Emballage får ej påverka med lukt eller smak eller skada produkten så att kvaliteten försämras.

Lösvikt

Endast nytt emballage eller grundligt rengjorda returemballage av beständigt material får användas.

Konsumentförpackning

Endast nytt emballagematerial får användas.

9. Bestämmelser angående märkning

Grundläggande bestämmelser om märkning är fastlagda i kungörelser från Livsmedelsverket, och Jordbruksverket.

A. Identifiering

Packare/ avsändare anges med namn och adress samt identifikationsnummer enligt Jordbruksverkets krav.

B. Typ av produkt

Sort skall alltid anges enligt benämning i officiell sortlista eller vedertaget handelsnamn.

C. Produktens ursprung

Ursprungsland och valfritt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. Handelsmässiga upplysningar

Kvalitetsklass, varubeteckning, förpackningsstorlek (nettovikt), skörde- / förpackningsdag, samt förvaringsanvisningar enligt Livsmedelsverket. (Bilaga: G.5.1)