



UTKAST - Kvalitetsnormer för otvättad färskpotatis i lösvikt

Kvalitetssystem potatis

1. Definition av produkten

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

2. Kvalitetsbestämmelser för otvättad färskpotatis

A. Minimikrav

Angivna minimikrav 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
- 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 som norm räknas högst två blöta knölar per 100 kg.

B. Klassificering

Klassificerad otvättad färskpotatis

god kvalitet; hela, färska, sorttypiska
tillåtna mindre fel; form, färg, små sprickor och skador som orsakats av skördehantering och packning.

3. Kvalitetsnormernas tillämplighet

Denna kvalitetsnorm är tillämplig för potatis skördad och tillgängliggjord för försäljning under perioden 15 mars till och med 30 juli och säljs i lösviktsförpackningar till konsument.

4. 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 otvättad färskpotatis som packas i lös viktsförpackning.

Storleksortering och spännvid baseras på potatisen fraktionsstorlek beräknat över potatisen bredaste del (midja).

Spännvidd	25 mm	
Storleksklass / Månad	April	Maj-Juli
Min och max fraktionsstorlek	25 – 50	30 – 55
Tolerans	Högst 10 % avvikande storlek varav högst 3% under 25 mm.	

5. Bestämmelser ang. skador och sjukdomar

En kvalitetskontroll skall genomföras på skördad vara i samband med första skördedag. Förnyad kvalitetskontroll skall göras var sjätte dag.

Vid kvalitetskontroll av ett parti skall till ett råvaruprov om 20 kg användas.

Undersökningen av skador ska genomföras på hela arbetsprovet.

Vid undersökningen ska knölna 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.

6. Bestämmelser ang. kokegenskaper

I undersökningen ingår 50 potatisar från det uttagna provet.

Knölna skrubbas. Kockäret fylls med så mycket kallt vatten att knölna 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.

Toleranser för kokegenskaper

Högst 10 kokningspoäng / fel tillåts.

Poängen / felen 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

7. Bestämmelser ang. sort

Endast potatissorter som är godkända inom kvalitetssystemet SMAK får användas.

8. Toleransbestämmelser

I varje förpackning medges en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- eller storlekskraven för den angivna klassen.

Tillåtna kvalitetstoleranser uttrycks i viktprocent.

A. Kvalitetstoleranser för främmande substanser

Främmande föremål som jord, lera och stenar får maximalt uppgå till 5% av den på förpackningen angivna vikten.

B. Kvalitetstoleranser för skador och sjukdomar

Tillåtna kvalitetstoleranser uttrycks i viktprocent.

Summan av potatisar som är maskinskadade, behäftade med växtsprickor, är ruttna, sättor och odlingsgröna får ej överstiga 10% av nettovikten.

9. Egenkontroll

Kontroll av potatisen skall göras i samband med skörd av varje sort och fält. Kontrollen skall fastställa om fältet innehåller bladmögel och/eller om rötter kan konstateras. Kontrollen skall utföras tidigast tre dagar innan skörd, dokumenteras skriftligt och hållas tillgänglig för köparen eller av den utsedd kontrollant.

10. 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.

C. Förpackning

Emballage skall vara godkänt enligt gällande regler för livsmedelsförpackningar.

11. Bestämmelser angående märkning

Kvalitetsnormen får användas under perioden 1 april till 30 juli.

Märkning med av Svensk Potatis framtagen märke får ske under angiven tidsperiod givet att odlare eller dess kund erlägger volymavgift till Svensk Potatis Svepot AB.

Märkning av emballage och förpackningar skall uppfylla gällande kungörelser från Livsmedelsverket, och Jordbruksverket.

A. Identifiering

Packare/ avsändare anges med namn, adress, analysnummer 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.

UTKAST - EJ GÄLLANDE