



Kvalitetsnormer för färsk- och sommarpotatis

Fastställda av Stiftelsen Potatisbranschen den 21 April 2022 med första tillämpningsdag 1 Juni 2022.

1. Definition av produkten

1.1 potatis

Med färsk- och sommarpotatis avses potatis av arten *Solanum tuberosum*, som är avsedd att användas som livsmedel.

1.2 Färskpotatis

Med *färskpotatis* menas potatis som skördas före fullständig mognad, för försäljning direkt efter upptagning/skörd, vars skal enkelt kan avlägsnas utan skalning och förpackas för försäljning till konsument före den 1:a oktober.

1.3 Sommarpotatis

Med *sommarpotatis* menas potatis som skördas skalfast eller praktiskt taget skalfast för försäljning direkt efter upptagning/skörd och förpackas för försäljning till konsument före den 1:a oktober.

2. Kvalitetsbestämmelser för färsk- och sommarpotatis

2.1 Minimikrav

Angivna minimikrav på färsk- och sommarpotatis skall 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 och hel
- 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
- fri från jord och andra föroreningar
- praktiskt taget fri från sjukdomar och skadedjur
- praktiskt taget fri från skador och defekter som kan påverka inre och yttre kvalitet
- fri från karantänsskadegörare
- 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.

2.2 Klassificering

Klassificerad färsk- och sommarpotatis

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

3. Bestämmelser angående storlekssortering

All kvalitetsmärkt potatis skall vara storlekssorterad, varvid sorteringen baseras på potatisens diameter. Vid storleksbedömning skall kvadratiska såll användas. Förekomsten av knölar med avvikande storlek skall bestämmas som viktprocent av det undersökta provet.

Följande storleksbeteckningar och spännvidder ska tillämpas kvalitetsmärkt potatis som packas i konsumentförpackning:

	Värde
Spännvidd	20 mm
Storlekklass max	60 mm
Tolerans	Högst 10 % avvikande

4. Bestämmelser angående skador och sjukdomar

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

Skador under grupp D bedöms före klassificering av skada i grupperna A - C. Förekommer samtidigt skada enligt grupperna A - C på knölen, hänförs knölen därefter enligt ovan givna direktiv.

Undersökningen av skador skall genomföras på hela arbetsprovet.

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

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

5. Typ av produkt

Sort skall alltid anges enligt benämning publicerad i listan över godkända sorter för märkning enligt SMAKs kvalitetsystem. Nya sorter kan registreras för klassificering och kvalitetsmärkning endast om relevant information och dokumentation görs tillgänglig för Svensk Potatis AB. Dessutom skall test av TGA (totala glykoalkaloider) vara utförd och uppvisa godkända halter enligt Livsmedelsverket.

6. Bestämmelser ang. kokegenskaper

I undersökningen ingår 50 potatisar från det uttagna provet.

Knölar skrubbas. Kockärlet 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.

Potatisens egenskaper i fråga om sönderkokning fastställs när potatisen tas upp ur kockärlet. Knölar som inte till större delen med handen kan tas upp hela ur kockärlet, bedöms som starkt sönderfallande. Antalet anges i antalsprocent.

Därefter klyvs knölar genom kron- och naveländarna. Den ena potatishalvan provsmakas. Den andra potatishalvan läggs med snittytan uppåt på ett vitt underlag för bedömning av mörkfärgning och blötkokning. Denna bedömning skall utföras ca en timme efter avslutad kokning.

Förekomst av blötkokning bestäms med ledning av fuktförnimmelsen vid tryck med finger på snittytan.

Förekomst av stark eller svag mörkfärgning bestäms genom okulärbesiktning av knölhalvorna under specifikt ljus.

Förekomst av knölar med stark och svag blötkokning respektive mörkfärgning anges var för sig i antalsprocent.

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.

7.1 Kvalitetstoleranser för skador och sjukdomar

Tillåtna kvalitetstoleranser anges för varje klass och uttrycks i viktprocent.

Kriterier för bedömning av enskilda skador eller kvalitetsegenskaper 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

7.2 Klassificerad Färsk- o Sommarpotatis

7.2.1 Skador grupp A	max %
Blötröta	*
Brunröta	**
Maximal skadepoäng från skadorna:	
Grönfärgning	2***
Rost, kärtringsmissfärgning, glasighet, ihållighet och annan inre missfärgning	3***
Summa grupp A-skador	5
Summa grupp A o B-skador	10
7.2.2 Svaga skador grupp C	15
Summa för grupp A, B, C-skador	20
7.2.3 Skador grupp D	
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, bomullsmögel 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 %.

*** Värdet anger det maximala antal skadepoäng av det totala gränsvärdet för angivna skador. Om skadepoängen för angivna skador överstiger det angivna värdet anses kraven för skadegrupp A vara överstigna även om det totala värdet understiger 5.

7.3. 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. Bedömningsnormer för skador och sjukdomar

- Grupp A Rost, ihållighet, kärlingsmissfärgning, bladruillsjuka, naveländsnekros, glasighet, annan inre missfärgning, lagringsgrönfärgning som omfattar minst 10 % av knölens yta eller har ett djup på minst 10 % av knölens längd. Odlingsgrönfärgning som omfattar minst 5 % av knölens yta. Dessutom bomullsmögel, gråmögel, blötröta, blöt frostskada, pythiumröta, rödröta, stjälbakterios, brunröta, fusariumröta, phomaröta, värmeskador, torr frostskada och kvävningsskada.
- Grupp B Mekanisk skada, stötblått, larv- och larvliknande skada, kvickrotskada, snigel och andra djurgnag, inåtväxande groddar, missformning och växtsprickor som omfattar minst 10 % av knölens yta eller har ett djup på minst 10 % av knölens längd.
- Grupp C Mekanisk skada och stötblått som omfattar mindre än 10 % av knölens yta eller har ett djup på mindre än 10 % av knölens längd.
- Grupp D Bedömningen utförs före klassificering av skada i grupperna A- C.
Vanlig skorv, pulverskorv, blåsskorv, lackskorv, skalbristning, skalåterbildning, yttre antocyanfärgning, nätskorv och skalmissfärgning som omfattar minst 10 % av knölens yta.
Skada under grupp B som är av sådan omfattning att minst halva knölen är oanvändbar hänförs till grupp A.

9. Bestämmelser ang. presentation

9.1 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.

9.2 Presentation

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

9.3 Förpackning

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

9.4 Lösvikt

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

9.5 Konsumentförpackning

Endast nytt emballagematerial får användas.

10. Bestämmelser angående märkning

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

10.1 Identifiering

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

10.2 Typ av produkt

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

10.3 Produktens ursprung

Ursprungsland skall alltid anges och valfritt: odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

10.4 Handelsmässiga upplysningar

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