



Kvalitetsnormer för skalad potatis

Fastställda av Stiftelsen Potatisbranschen den 21 April 2022 med första tillämpningsdag 2022-06-01.

1. Definition av produkten

1.1 Matpotatis

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

1.2 Skalad potatis

I kvalitetsnormen beskriven potatis som skalad potatis avses potatis med avsikt att säljas till restaurang och storkökhåll.

1.3 Kvalitetsklass

Skalad, rå hel potatis får SMAK-märkas om de uppfyller nedanstående krav och skaleriet är godkänt av Svensk Potatis AB. Det är SMAK-märket som utgör kvalitetsbeteckningen. Potatis som efter förpackning och märkning förkokas, skivas, strimlas eller används som råvara vid tillagning av måltider behåller rätten till märkning.

2 Klassificeringsgrunder

2.1 Sort

Sorter godkända för SMAK-märkning.

2.2 Bestämmelser angående knölstorlek

Storlekssorteringen baseras på potatisens diameter. All kvalitetsmärkt potatis skall vara storlekssorterad. Vid storleksbedömning skall såll med kvadratiska maskor användas. Största spännvidd i storleksklassen är 10 mm.

Avvikande knölar anges i viktprocent.

2.3 Bestämmelser angående skador, sjukdomar och skalrester

Förekomst av skador, sjukdomar och skalrester indelas i starka- och svaga fel. Förekommer både starka- och svaga fel på samma knöl beaktas endast det fel som hänför sig till stark. Vid undersökningen skall knölna skäras igenom på ett sådant sätt att förekommande fel kan upptäckas och studeras.

Starka och svaga fel anges i viktprocent av arbetsprovet.

2.4 Bestämmelser angående kokegenskaper

Kokkärnen 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.

Kokningsfel anges i antalsprocent. Procenttalen multipliceras med angivna relationstal. De tal som då erhålls, summeras. Summorna utgör antalet felenheter för kokningsfel.

2.5 Bedömningsnormer för skador, sjukdomar och skalrester

Starka fel: Alla rötter. Skador, sjukdomar och skalrester som omfattar $\geq 5\%$ av knölens yta, längd eller djup eller har en sammanlagd yta $\geq 0,5\text{cm}^2$ (= en cirkel med 8 mm i diameter).

Svaga fel: Alla skador, sjukdomar och skalrester, förutom rötter, som är $< 5\%$ av knölens yta, längd eller djup men har en sammanlagd yta \geq en cirkel med 3 mm i diameter.

3 Toleransgränser

3.1 Toleranser för sort

Partiet skall vara av samma sort. Avvikande sort får utgöra högst 3 viktprocent av provet.

3.2 Toleranser för storlek

Potatis som ej uppfyller angiven storlek får ej överskrida 5 viktprocent i förpackningen eller partiet.

3.3 Toleranser för skador, sjukdomar och skalrester

Tillåtna kvalitetstoleranser anges i viktprocent.

Kriterier för bedömning av enskilda skador eller kvalitetsegenskaper utgår från etablerade normer enligt Svensk Potatis AB. Skadorna indelas i grupper.

Starka skador, sjukdomar och skalrester	max %
Blötröta / blötfrost	*
Övriga rötter, inkl. Stjälkbakterios	2
Grönfärgning,	2
Rost, kärtringsmissfärgning, ihållighet och andra inre defekter	3
Mekaniska skador inkl. stötblått	5
Larvskador	5
Summa starka fel	8

Svaga skador, sjukdomar och skalrester

Svaga mekaniska skador inkl. stöt- blått	10
Summa svaga fel	20

Akkumulerad summa för starka- och svaga fel	25
--	-----------

Toleranser för delad eller kantigt skuren potatis 10

* En knöl av blötröta / blötfrost, vilket är högsta tillåtna antal i ett prov, räknas i detta sammanhang alltid som minst 2,0 viktprocent. I gruppen blötröta ingår även rödröta, pythiumröta, bomullsmögel och gråmögel.

Toleranser för kokegenskaper	rel. tal	max poäng / fel
Stark blötkokning	1	4
Stark mörkfärgning	1	
Svag mökfärgning	0,25	
Summa stark o svag mörkfärgning		4
Starkt sönderfallande	0,25	2**

**Om förpackningarna är märka med: Mjöligen potatis, Mospotatis eller liknande gäller högst 4 poäng / fel.

Efter kokningen

får potatisen ej vara mera allmänt behäftad med seg hinna,
 skall smaken vara tillfredställande utan mera framträdande bismak,
 skall lukten vara tillfredsställande utan störande främmande lukt.

4 Övriga fordringar

- Potatispartiet skall vara enhetligt.
- Potatispartiet skall vara fritt från föroreningar.
- Antalet knölar behäftade med blötröta eller blöta frostsador får ej uppgå till mer än i genomsnitt 1 st per 100 kg potatis.
- Potatisens ytskikt får ej vara i upplösning.

5 Provstorlek

Till sortrenhet, storlek, skador, sjukdomar och skalrester används minst 10 kg potatis.
 Till kokegenskaper används minst 50 st potatisar.

6 Fotografering

Fotografering sker på del av arbetsprovet.

7 Förpackning och märkning

Allt emballage skall vara nytt, helt och rent, utan vilseledande text samt fritt från sådan lukt och sådana ämnen, som kan inverka menligt på potatisens kvalitet.

Varje förpackning skall vara märkt enligt gällande myndighetskrav och omfatta följande uppgifter:

- Livsmedlets beteckning
- Förpackningsstorlek (nettovikt)
- Säkerställa villkor för förvaring och/eller användning
- Namn och adress på förpackaren
- Uppgifter om antioxidationsmedel och/eller andra tillsatsmedel i innehållsförteckningen
- Analysnummer
- Ursprungsland
- Med det registrerade SMAK-märket, reg. nr. 75023. Färgen ska vara röd, PMS 185.

Förpackningen kan kompletteras med angivelse av potatisens sort.