

Här kommer en summering av de viktigaste ändringarna i kvalitetsnormerna som träder i kraft den första juni 2022.

Bakgrunden till uppdateringen

- Det är upp till sju år sedan senaste uppdateringen och över tiden har ett antal dispenser ställts ut och är i dag praxis.
- De olika kvalitetsnormerna har utvecklats vid olika tidpunkter vilket har gjort att de har innehållit lite olika information.
- Kvalitetsnormerna kan upplevas lite svåra att förstå.

Målet med uppdateringarna

- Avskaffa dispenser genom att införliva dem i gällande normer
- Förtydliga och förbättra normen vad gäller språket
- Likställa normernas innehåll och formuleringar där så är tillämpligt

De viktigaste förändringarna för respektive kvalitetsnorm kan sammanfattas med:

I) Märkning med kvaliteterna SMAK Klass I, SMAK Klass II och SMAK Storhushålls-Prima

Kvalitetsnorm: Höst/Vinter potatis samt Storhushållsprima

Definition av potatisen: Potatis som skördas med moget skal

Väsentliga förändringar:

- Bäst före datum för kvaliteterna SMAK Klass I och SMAK Klass II förlängs till 15 dagar
- Inget krav på bäst före datum vid märkning med kvalitetsklassen SMAK Storhushålls-Prima
- Specifika normer för bakpotatis tas bort

II) Märkning med kvaliteterna SMAK Färskpotatis och SMAK Sommarpotatis

Kvalitetsnorm: SMAK Färsk- och Sommarpotatis

Definition av potatisen:

SMAK Färskpotatis – Potatis som skördas före fullständig mognad, för försäljning direkt efter upptagning/skörd vars skal enkelt kan avlägsnas utan skalning.

SMAK Sommarpotatis – Potatis som skördas skalfast eller praktiskt taget skalfast för försäljning direkt efter upptagning.

Väsentliga förändringar:

- Sista dag för förpackning till konsument införs och blir 1:a oktober
- Begränsningen för flossighet tas bort för kvaliteten SMAK Färskpotatis
- Reglerna kring potatisens spännvidd och storleksklass förenklas. Lägsta spännvidd är 20 mm och max storleksklass 60 mm gäller hela säsongen.

III) Märkning med kvaliteten SMAK Skalad Potatis

Kvalitetsnorm: Kvalitetsnormer för skalad potatis

Definition av potatisen: Potatis som är råskalad och därefter förädlad med avsikt att säljas till restaurang och storhushåll

Väsentliga förändringar:

- Kvalitetens benämning ändras från råskalad till skalad.
- Potatis som efter skalning förkokas, skivas, strimlas eller används som råvara vid tillagning av måltider behåller rätten till märkning.