



Kvalitetsnormer

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

Färsk- och sommarpotatis
Höst/vinterpotatis
Skalad potatis

Nationella kvalitetsregler för potatis har fastställts av Stiftelsen Potatisbranschen. För att kunna SMAK-märka krävs det att packeriet följer givna anvisningar om kvalitet, vilket bland annat bygger på att potatisens yttre och inre kvalitet ska säkerställas och garanteras. Ett viktigt instrument för detta är kvalitetsanalys av potatis, vilken utförs av besiktningsmän från Svensk Potatis.

SVENSK  **POTATIS**



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 skall 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 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.*

2.2 Klassificering

Klassificerad färsk- och 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.

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
Storleksklass 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 knölarna 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 kvalitetssystem. 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.

Knölarna skrubbas. Kockärlet fylls med så mycket kallt vatten att knölarna 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 knölarna 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. r kan upptäckas och studeras.

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

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 Färs- o Sommarpotatis

7.2.1 Skador grupp A	Max %
Blötröta	*
Brunröta	**
Maximal skadepoäng från skadorna:	
Grönfärgning	2***
Rost, kärlringsmissfärgning, 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 / 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
Starkt sönderfall.....	0,25

8 - Bedömningsnormer för skador och sjukdomar

Grupp A Rost, ihållighet, kärtringsmissfärgning, bladrollsjuka, naveländsnekros, glasighet, annan inre missfärgning, lagringsgrönfärgning som omfattar minst 10 % av knölens yta eller har ett djup på minst 10 % av knölens längd. Odlingssgrönfärgning som omfattar minst 5 % av knölens yta. Dessutom bomullsmögel, gråmögel, blötröta, blöt frostska, pythiumröta, rödröta, stjälbakterios, brunröta, fusariumröta, phomaröta, värmeskador, torr frostska och kvävningsskada.

Grupp B Mekanisk skada, stötblått, larv- och larvliknande skada, kvickrotskada, snigel och andra djurnag, 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 skalmisfärgning 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.



Kvalitetsnormer för höst / vinterpotatis

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

1 - Definition av produkten

1.1 Matpotatis

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

1.2 Höst / vinterpotatis

Med Höst / vinterpotatis menas potatis som skördas med moget skal.

2 - Kvalitetsbestämmelser för höst / vinterpotatis

2.1 Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna skall vinterpotatis vara :

- **frisk, dvs ej angripen av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör den olämplig för konsumtion**
- **tvättad**
- **praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar och föremål. Tvättning skall ske i rent vatten utan tillsatser.**
- **fri från jord och andra föroreningar**
- **ej uttorkad**
- **praktiskt taget fri från skadedjur**
- **praktiskt taget fri från mycel och mögel**
- **praktiskt taget fri från groddar**
- **fri från onormal yttre fuktighet, bl.a. tillräckligt torkad efter tvättning, kondensbildning och liknande**
- **fri från främmande lukt och bismak**
- **så utvecklad och i ett sådant tillstånd att den tål normala påfrestningar under transport och hantering så att den kan vara i tillfredsställande skick vid ankomst till bestämmelseorten**
- **praktiskt taget fri från blötröta / blöta frostsador. Som norm räknas högst en blöt knöl per 100 kg**
- **endast i mindre omfattning vara behäftad med ytliga skador eller angrepp av sjukdomar / skadedjur som påverkar potatisens utseende och / eller användbarhet**
- **fri från karantänsskadegörare**
- **en kvalitetsanalys som kan tolkas mot dessa kvalitetsnormer skall finnas för varje potatisparti som ska SMAK-märkas**
- **referensprover, om minst 5 kg, skall tas ut och analyseras 15 dagar efter paketering**

2.2 Klassificering

SMAK Klass 1

hela, friska, sorttypiska tillåtna mindre fel; form, färg, små lätta sprickor, små skador som orsakats av hantering och tvätt inom angivna gränser goda kokegenskaper

SMAK Storhushålls-Prima

hela, friska, sorttypiska tillåtna mindre fel; form, färg, små lätta sprickor, små skador som orsakats av hantering och tvätt inom angivna gränser fri från enzymatisk mörkfärgning i framträdande omfattning goda kokegenskaper

SMAK Klass 2

uppfyller minimikraven får ha form- och färgfel får ha lätta sprickor / skador inom angivna gränser

3 - Bestämmelser angående storlekssortering

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

Följande storleksbeteckningar och spännvidder skall användas för sorterna märkta med # i godkända sorter för SMAK märkning :

SMAK Klass 2

SMAK Klass 1 / SMAK Storchhålls-Prima

Tillåten spännvidd

Liten	högst 40 mm.....	10 mm	10 mm
Medel*	40- 65 mm	15 mm 1)	20 mm
Stor	undersåll $\geq$ 55 mm.....	10 mm 1).....	10 mm

Undantag:

* För potatis odlad i Gävleborgs län, Dalarnas län och länen norr därom, får som lägsta klassgräns vara 38 mm för medelstor potatis.

1) För potatis saluhållen som lösvikt gäller 20 mm spännvidd. Potatis saluhållen som lösvikt och som förpackas i konsumentemballage i samband med leverans omfattas av spännvidden.

För sorterna märkta med # i godkända sorter för SMAK märkning gäller: lägsta klassgräns 25 mm och spännvidd 20 mm både för SMAK Klass 1 och SMAK Klass 2.

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 knölna skäras igenom på ett sådant sätt att förekommande skador kan upptäckas och bedömas.

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

5 - Bestämmelser angående kokegenskaper

I undersökningen ingår 50 potatisar från det uttagna provet.

Före kokning skalas hälften av kokprovets knölar. Skalde och oskalade knölar kokas var för sig. Undantag gäller för sorter märkta med # i godkända sorter för SMAK märkning (aktuell lista finns på www.svenskpotatis.se), där samtliga knölar kokas oskalade. 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.

Kokegenskaper skall anges i enlighet med någon av följande definierade grupper (gäller ej SMAK Storköks-Prima): mjölig eller fast.

6 - Toleransbestämmelser

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

6.1 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 Svensk Potatis AB.

Skadorna indelas i grupper enligt "Bedömningsnormer för skador och sjukdomar", se punkt 9.

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 alternativt lättare putsning.

Nedan anges skador och sjukdomar som påverkar kvalitetsbedömningen.

	SMAK Klass 1 / SMAK Storhushålls-Prima	SMAK Klass 2
Skador grupp A	Max %	Max %
Blötröta / blötfrost	**	**
Övriga rötter, inkl. stjälbakterios	2	4
Grönfärgning	2	3
Rost, kärllringsmissfärgning, ihållighet, inre missfärgning och andra inre defekter	3	5
Summa grupp A-skador	5	10
Skador grupp B	Max %	Max %
Mekaniska skador	3	6
Stötblått	3	6
Larv- och larvliknande skador	5	10
Akkumulerad summa för grupp A och B	10	20
Svaga skador grupp C	Max %	Max %
Akkumulerad summa för grupp A och B	25	40
Skador grupp D (skorv mm)	8	25
Starka och svaga stötblå	10	15

*** En knöl av blötröta / blötfrost, vilket är högsta tillåtna antal i ett prov, räknas i detta sammanhang alltid som 2,0 %.*

I gruppen blötröta ingår även rödröta, pythiumröta, bomullsmögel och gråmögel.

6.2 Toleranser för storlek

Potatis som ej uppfyller angiven storlek får ej överskrida 5 viktprocent i förpackningen eller partiet av sorter märkta med # i godkända sorter för SMAK märkning. För dessa gäller 10 viktprocent.

6.3 Toleranser för kokegenskaper

För kvalitetsklass SMAK Klass 1 /SMAK Storhushålls-Prima tillåts högst 6 kokningspoäng / fel och för SMAK Klass 2 högst 10 kokningspoäng / fel.

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

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

	max (poäng/fel)	max (poäng/fel)
Stark blötkokning	4	8
Stark + svag mörkfärgning.....	4	8
Starkt sönderfallande	4	8

I SMAK Storhushålls-Prima får högst 4 antalsprocent starkt sönderfallande knölar förekomma.

7 - Bestämmelser angående presentation

7.1 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.

7.2 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.

7.3 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

8 - Bestämmelser angående märkning

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

8.1 Identifiering

Förpackare / avsändare skall anges med namn och adress/telefonnummer samt identifikationsnummer enligt Jordbruksverkets krav. Produktidentitet även anges med aktuellt analysnummer från gjorda kvalitetsanalyser.

8.2. Typ av produkt

Sort skall alltid anges enligt benämning publicerad i listan över godkända sorter för märkning enligt SMAKs kvalitetssystem. 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.

8.3 Produktens ursprung

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

8.4 Handelsmässiga upplysningar

Kvalitetsklass, varubeteckning, storleksangivelse, förpackningsstorlek (nettovikt), förpackningsdag, bäst före datum****, analysnummer samt förvaringsanvisning.

**** Potatis max 15 dagar mellan förpackningsdag och bäst före datum. Detta kombineras med texten / förvaringsanvisningen "Med rätt förvaring, mörkt och svalt, kan potatisens hållbarhet förlängas väsentligt." För kvalitetsmärkning med SMAK Storhushålls-Prima gäller ej kravet på märkning med bäst före datum.

9 - Bedömningsnormer för skador och sjukdomar

Grupp A	Rost, ihållighet, kärtringsmissfärgning, 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 gråmögel, bomullsmögel, blötröta, blöt frostska, pythiumröta, rödröta, stjälbakterios, brunröta, fusariumröta, phomaröta, värmeskador, torr frostska och kvävningsskada.
Grupp B	Mekanisk skada, stötblått, larv- och larvliknande skada, kvickrotskada, snigel och andra djurnag, 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, pulverkorv, 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.

10 - Bedömningsnormer för kokegenskaper

Potatisens egenskaper i fråga om sönderkokning fastställs när potatisen tas upp ur kokkärlet. Knölar som inte till större delen med handen kan tas upp hela ur kokkärlet, bedöms som starkt sönderfallande. Antalet anges i antalsprocent. Därefter skalas de knölar som kokats oskalade varefter kokprovets samtliga knölar klyvs 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.

11 - Regler för provtagning.

11.1 Provtagning

Definition:

Delprov, prov som tas ut på ett ställe i ett parti.

Samlingsprov, en blandning av samtliga delprov från ett visst parti.

Arbetsprov, den del av samlingsprovet som tas ut för en viss analys.

Provtagning för *Kontrollanalys*:

Provtagningen skall utföras av Svensk Potatis AB godkänd provtagare.

Parti som kan misstänkas vara frostsakat skall lagras så lång tid före provtagning att risk för sekundära skador inte längre föreligger.

Delprov skall tas ut med minst ett prov per ton. Delproven skall vara ungefär lika stora och tas ut så att samlingsprovet blir representativt för partiet som helhet. Om partiet består av förpackningar med högre vikt än 15 kg skall delproven tas från olika skikt i förpackningarna.

Samlingsprovet skall bestå av minst fem delprov. Provet skall väga minst 20 kg och för liten potatis 15 kg. Ett samlingsprov får representera ett parti om högst 20 ton. Större partier skall delas upp på delpartier om högst 20 ton som provtas och analyseras var för sig.

Om antalet knölar med blötröta, blöt frotskada, pythiumröta eller rödröta skall bestämmas, skall bestämningen genomföras på i det närmaste lika stora delposter om 25 kg. Delposterna skall tas ut slumpmässigt så att hela partiet blir likformigt representerat. Minst en delpost per ton av partiet skall undersökas. Medeltalet skall därefter beräknas och uttryckas i antal knölar per 100 kg. Partiet underkänns om det vid undersökning konstateras att tre eller flera förpackningar om högst 25 kg innehåller vardera en blöt knöl.

Provtagning för *Vägledande analys*:

För denna analystyp föreskrivs inga speciella krav i uttagningsförfarandet eller vem som utför provtagningen. Dock bör man eftersträva samma normer som för kontrollanalys så långt det är möjligt. Partistorleken är inte maximerad.

11.2 Provbehandling

Före analys skall knölar i samlingsprovet tvättas och blandas. Ur samlingsprovet tas därefter ut ett arbetsprov om minst 15 kg för att bestämma avvikelser i fråga om knölstorleksfördelning samt skador. För liten potatis gäller 10 kg. Ur återstoden av samlingsprovet tas ett arbetsprov om minst 50 knölar för att bestämma potatisens kok- eller bakegenskaper. I sistnämnda prov får inte ingå knölar med rötskador, frotskador eller grönfärgning.

11.3. Fotografering

Fotografering sker på del av arbetsprovet.



Kvalitetsnormer för skalad potatis

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

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 storhushåll.

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 storlekklassen 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 knölarna 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 knölarna 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, kärllingsmissfärgning, ihållighet och andra inre defekter	3
Mekaniska skador inkl. stöt- blått	5
Larvskador	5
Starka skador, sjukdomar och skalrester	8

Svaga skador, sjukdomar och skalrester	Max %
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: Mjölig 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.*
- *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.



Om SMAK märkningen, Svensk Potatis & SMAK Certifiering AB

Stiftelsen Potatisbranschen,

där representanter från potatisproducent till handel och konsumentled arbetar tillsammans för att stärka potatisens konkurrenskraft.

Stiftelsen skall för konsumenternas bästa, ha till huvudändamål att genom ett aktivt kontroll- och utvecklingsarbete stimulera produktion och marknadsföring av matpotatis av hög kvalitet.

Stiftelsen skall i samarbete med myndigheter, konsumentorganisationer, forskare, handel samt producenter skapa normer för bedömning av matpotatisens kvalitet och lämplighet som baslivsmedel. Stiftelsen kan i mån av resurser även verka för att konsumenter, skolor och storhushåll får en saklig information om matpotatisens hantering och användning.

Stiftelsen äger kvalitetssystemet SMAK, Svensk Matpotatiskontroll, och revisionsnormerna för RIP, Riktlinjer för hygien-, miljö- och kvalitetsarbete.

För att potatispackerier ska kunna ansluta sig till kvalitetssystemet SMAK krävs att packeriet är godkänd enligt RIP som utförs av SMAK Certifiering AB.

Stiftelsens verksamhet bedrivs via stiftelsens två helägda dotterbolag.

Svensk Potatis uppgift är att förvalta kvalitetsnormerna för SMAK-märkt potatis samt anslutning till SMAKs kvalitetssystem.

Svensk Potatis tillhandahåller tjänster för att informera om och marknadsföra potatis av hög kvalitet och SMAK-märkt potatis. Svensk Potatis har en neutral position på marknaden och en stor uppgift är att utföra kvalitetsanalyser av potatis.

För att ansluta er till SMAKs kvalitetssystem kontakta Svensk Potatis AB på www.svenskpotatis.se

SMAK

CERTIFIERING AB

SMAK Certifiering AB's affärsidé är att erbjuda kvalitets- och certifieringstjänster till livsmedelsbranschen så att konsumentens behov av bra och säkra livsmedel blir tillgodosett.

För att ansluta er till RIP kontakta SMAK Certifiering AB på www.smak.se

Svensk Potatis AB
Östanågatan 1
596 34 Skänninge
www.svenskpotatis.se

SVENSK POTATIS