



SMAK-märkning
av potatis.

SVENSK  POTATIS

Vad gäller vid **SMAK-märkning** av potatis?



För att använda SMAK-märket på din potatis ska du ha genomfört en godkänd RIP-revision. Denna revision utför **SMAK Certifiering AB**

- Du ska vara ansluten till Svensk Potatis AB
- Svenskodlad potatis.
Endast IP-odlad och KRAV - certifierad potatis får användas vid SMAK-märkning
- Importerad potatis.
Certifiering som motsvarar IP och KRAV får användas vid SMAK-märkning
- Endast sorter som finns godkända på Svensk Potatis lista får SMAK-märkas
- Analys ska finnas på det packade partiet.
En analys räknas som aktuell under 2 månader eller 120 ton packad potatis och ska sedan uppdateras

Bestämmelser angående märkning.

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

Identifiering/spårbarhet

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

Typ av produkt

Sort ska ALLTID anges enligt benämning i officiell sortlista eller med vedertaget handelsnamn.

Handelsmässiga upplysningar

Kvalitetsklass (klass 1 eller klass 2), varubeteckning, förpackningsstorlek (nettovikt), förpackningsdag, bäst före dag (15 dagar) samt förvaringsanvisningar enligt Livsmedelsverket. (med rätt förvaring, mörkt och svalt – kan potatisens hållbarhet förlängas betydligt)

Exempel på märkning

Fast eller mjölig

SMAK KL 1 **40-50mm 2kg**

Sort: Gala

Analysnummer: 388-23040302

Packdag: 060423

Bäst före: 210423

Odlad av: Jonas Andersson

Packad av: Allt i potatis AB

Ursprung: Sverige

SJV nr E3114SE

Med rätt förvaring mörkt och svalt kan potatisens hållbarhet förlängas betydligt



SMAK-märke ska finnas på etiketten eller med fördel förtryckas på emballaget tillsammans med förpackarens kontaktuppgifter mm

Toleransgränser för Smak Klass I

Toleransgränser för SMAK Klass 1

Skador och sjukdomar	%
Undersökt kvantitet - 5kg	
GRUPP D	
Skorv förutom nätskorv	
Skalmissfärgning	
Silverskorv	
Lackskorv	
Mörka lenticeller	
Summa grupp D	8
GRUPP A	
Blötröta frostskada (1 st)	En knöl = 2%
Brunröta	2
Fusariumröta	
Phomaröta	
Stjälkbakterios	2
Grönfärgning odling	
Grönfärgning lagring	
Rost	3
Kärllringsmissfärgning	
Inre missfärgning	
Glasighet	
Andra inre defekter	
Summa grupp A skador	5
Summa grupp A skador	5
GRUPP B	
Mek skador	3
Stötblått *	3
Larv - och larvliknande skador	5
Missformade	5
Växtsprickor	5
Summa grupp B	
Ackum Summa för grupp A och B	10
GRUPP C - Svaga skador av	
Mek	
Stötblått *	
Summa grupp C	
Ackum S:a grupp A+B och C	25

*Stark + svag stötblått max 10%

Skador och sjukdomar	%
Undersökt kvantitet - 15kg	
Främmande sort	3
Storlekssortering	%
Undersökt kvantitet - 15kg	
För små knölar	
För stora knölar	
Summa	5

Sorter märkta med # i Godkända sorter för SMAK-märkning 10%

Kokegenskaper					
Undersökt antal knölar - 50st					
	Oskalade	Råskalade		Ref.tal	Fel/poäng
Blöta					
Starkt	st	st	%	1	4
Svagt	st	st	%		
Mörkfärgning					
Starkt	st	st	%	1	4
Svagt	st	st	%	1/4	
Sönderfallande					
Starkt	st	st	%	1/4	4
Svagt	st	st	%		
Summa					6

Bismak:

Spec vikt/Ts:

Anmärkning:



Toleransgränser för Smak Klass 2

Toleransgränser för **SMAK Klass 2**

Skador och sjukdomar	%
Undersökt kvantitet - 5kg	
GRUPP D	
Skorv förutom nätskorv	
Skalmissfärgning	
Silverskorv	
Lackskorv	
Mörka lenticeller	
Summa grupp D	25
GRUPP A	
Blötröta frostskada (1 st)	En knöl = 2%
Brunröta	4
Fusariumröta	
Phomaröta	
Stjälbakterios	3
Grönfärgning odling	
Grönfärgning lagring	
Rost	5
Kärtringsmissfärgning	
Inre missfärgning	
Glasighet	
Andra inre defekter	
Summa grupp A skador	10
Summa grupp A skador	10
GRUPP B	
Mek skador	6
Stötblått *	6
Larv - och larvliknande skador	10
Missformade	10
Växtsprickor	10
Summa grupp B	
Ackum Summa för grupp A och B	20
GRUPP C - Svaga skador av	
Mek	
Stötblått *	
Summa grupp C	
Ackum S:a grupp A+B och C	40

*Stark + svag stötblått max 15%

Skador och sjukdomar	%
Undersökt kvantitet - 15kg	
Främmande sort	3

Storlekssortering	%
Undersökt kvantitet - 15kg	
För små knölar	
För stora knölar	
Summa	5

Sorter märkta med # i Godkända sorter för SMAK-märkning 10%

Kokegenskaper

Undersökt antal knölar - 50st

	Oskalade	Råskalade		Ref.tal	Fel/poäng
Blöta					
Starkt	st	st	%	1	8
Svagt	st	st	%		
Mörkfärgning					
Starkt	st	st	%	1	8
Svagt	st	st	%	1/4	
Sönderfallande					
Starkt	st	st	%	1/4	8
Svagt	st	st	%		
Summa					10

Bismak:

Spec vikt/Ts:

Anmärkning:



Toleransgränser för SMAK Storhushålls-Prima

Toleransgränser för **SMAK Storhushålls-Prima**

Skador och sjukdomar	%
Undersökt kvantitet - 5kg	
GRUPP D	
Skorv förutom nätskorv	
Skalmissfärgning	
Silverskorv	
Lackskorv	
Mörka lenticeller	
Summa grupp D	8
GRUPP A	
Blötröta frostskada (1 st)	En knöl = 2%
Brunröta	2
Fusariumröta	
Phomaröta	
Stjälkbakterios	2
Grönfärgning odling	
Grönfärgning lagring	
Rost	3
Kärnlingsmissfärgning	
Inre missfärgning	
Glasighet	
Andra inre defekter	
Summa grupp A skador	5
Summa grupp A skador	5
GRUPP B	
Mek skador	3
Stötblått *	3
Larv - och larvliknande skador	5
Missformade	5
Växtsprickor	5
Summa grupp B	
Ackum Summa för grupp A och B	10
GRUPP C - Svaga skador av	
Mek	
Stötblått *	
Summa grupp C	
Ackum S:a grupp A+B och C	25

*Stark + svag stötblått max 10%

Skador och sjukdomar	%
Undersökt kvantitet - 15kg	
Främmande sort	3

Storlekssortering	%
Undersökt kvantitet - 15kg	
För små knölar	
För stora knölar	
Summa	5

Sorter märkta med # i Godkända sorter för SMAK-märkning 10%

Kokegenskaper

Undersökt antal knölar - 50st

	Oskalade	Råskalade		Ref.tal	Fel/poäng
Blöta					
Starkt	st	st	%	1	4
Svagt	st	st	%		
Mörkfärgning					
Starkt	st	st	%	1	4
Svagt	st	st	%	1/4	
Sönderfallande					
Starkt	st	st	%	1/4	4
Svagt	st	st	%		
Summa					6

Bismak:

Spec vikt/Ts:

Anmärkning:





Svensk Potatis uppdrag är att utföra kvalitetsanalyser, informera om SMÅK:s kvalitetsklassificering och att höja potatisens status som ett näringsrikt och värdefullt livsmedel. Helt enkelt att få fler att vilja äta mer potatis. Och att välja SMÅK-märkt kvalitetspotatis.

Svensk Potatis AB ägs av Stiftelsen Potatisbranschen som är ett gemensamt initiativ av den svenska potatisbranschen. I stiftelsens styrelse samverkar representanter från Sveriges största dagligvarukedjor, producenter och forskning i syfte att stimulera produktion och marknadsföring av potatis av hög kvalitet.

Hälsa gärna på oss i potatislandet!

Svensk Potatis AB
Östanågatan 1, Skänninge
www.svenskpotatis.se

SVENSK  POTATIS