



Summering

av de viktigaste ändringarna i kvalitetsnormerna som träder i kraft den första juni 2022.

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

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:

1

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. Tillåten storlek max 60 mm, högsta tillåtna spännvidd 20 mm gäller hela säsongen

2

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

3

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