

# AUGLÝSING

## um mat og flokkun á kartöflum.

Samkvæmt 11. gr. reglugerðar nr. 473/1982 um Grænmetisverslun landbúnaðarins og mat og flokkun kartaflna og annarra garðávaxta, skulu gilda eftirfarandi reglur um mat og flokkun á kartöflum:

Kartöflur og aðra garðávexti skal ekki meta né heimila dreifingu á, þegar varan getur talist miður hæf til neyslu vegna alvarlegra breytinga, skemmda, óhreininda eða af öðrum ástæðum s. s. vegna frosta og spíruskemmda (sbr. reglugerð nr. 250/1976 um dreifingu matvæla og annarra neyslu- og nauðsynjavara o. s. frv.).

Fyrir pokaumbúðir skal sauma þétt. Merkja skal með þar til gerðum spjöldum (11×6 cm). Á spjöldin skal letra öðru megin nafn afbrigðis, stærð og sendingardag, en hinu megin nafn og/eða númer og heimili eiganda (innleggjanda).

Kartöflur verða þar til annað verður ákveðið aðgreindar í 7 flokka: Úrvalsflokk. 1. flokk, 2. flokk, 3. flokk, bökunarkartöflur, perlukartöflur, og parísarkartöflur.

Eftirfarandi afbrigði af kartöflum eru tekin með í úrvalsflokk, 1. flokk og perlukartöflur: Rauðar íslenskar, Gullauga, Helga, Mandla og Bintje. Í alla flokka má taka önnur afbrigði ef þau eru talin til þess hæf, að dómi jarðræktarnefndar Tilraunaráðs landbúnaðarins. Undirmálskartöflur mega ekki vera meira en 3% úr hverjum flokki við endurtekna hörpun á netsigti.

### Úrvalsflokkur:

Stærð: 35 mm til 50 mm.

Útlit: Heilbrigðar, án aukabragðs, hýðið heilt að mestu, kartöflurnar því næst lausar við óhreinindi, vel útlítandi. Stöngulsýki og frostskaði er útilokað í þessum flokki.

### 1. flokkur:

Stærð: 35 mm til 50 mm.

Útlit: Heilbrigðar og gallalitrar.

### 2. flokkur:

Stærð: 30 mm og þar yfir.

Útlit: Kartöflurnar skulu vera þurrar og vel útlítandi. Smávegis skemmdir og gallar leyfilegir.

### 3. flokkur:

Stærð: 30 mm og þar yfir.

Útlit: Nokkrar skemmdir og gallar leyfilegir.

### Bökunarkartöflur:

Stærð: 50 mm og þar yfir af hnöttóttum afbrigðum, en 45 mm af ílöngum.

Útlit: Gallalausar að mestu, þurrar og vel útlítandi.

### Perlukartöflur:

Stærð: 33 mm til 35 mm.

Útlit: Þurrar og vel útlítandi, gallalausar að mestu.

### Parísarkartöflur:

Stærð: 30 mm til 33 mm.

Útlit: Þurrar og vel útlítandi, gallalausar að mestu.

**Skýringar á göllum og skemmdum í kartöflum.****Votrotnun:**

Kartöflur sýktar af stöngulsýki. Það teljast skemmdir og flokkast sem slíkar, ef vottar fyrir votrotnun í hnýði.

**Frostskaði:**

Kartaflan er blaut og lin. Votrotnun fylgir oft í kjölfarið.

**Purrotnun:**

Kartöflur sem sýktar eru af Fusarium, myglu, Phoma og öðrum áþekktum þurrotnunarsjúkdómum. Þurrotnun telst það vera ef vottur finnst á kartöflunum af áður nefndum sjúkdómum.

**Grænar kartöflur:**

Kartöflur teljast grænar ef meira en 10% af yfirborði hnýða er hulið greinilegum grænum lit.

**Sár og sprungur (grunnar):**

Sár eða sprungur sem myndast hafa við upptöku eða rögun. Ennfremur vaxtasprungur 0–3 mm.

**Yfirborðslýti:**

Hér er aðallega átt við hýðisflögnun, hrjúft hýði, blöðrukláða og silfurkláða. Leyfileg yfirborðsþekja þessara ágalla við flokkun er allt að 40%.

**Innri skemmdir:**

Vægar frostskemmdir, þeim fylgir oftast dökkur litur í æðastrengjum, ryðlitur. Kartöflur holar að innan (hjartaskemmd).

**Kláði:**

Þegar 10% af yfirborði hnýðis er þakið vörtukláða eða/og 50% þakið flat- eða netkláða. Kvillar þessir lýta fyrst og fremst hýði kartaflna og skaða áferð þeirra.

**Vanskapaðar kartöflur:**

Hnýði sem víkja frá eðlilegri lögun viðkomandi afbrigðis þannig, að það geti flokkast undir misvöxt, teljast vansköpuð.

**Jarðvegur á kartöflum:**

Hér er átt við jarðagnir sem loða við hnýði og vega meira en 1% af þunga kartaflna.

**Spíraðar kartöflur:**

Kartöflur með spírur, sem náð hafa 2 mm lengd.

**Sár og sprungur (djúpar):**

Sár og opnar sprungur sem eru dýpri en 3 mm og þekja meira en 5% af yfirborði hnýðis.

**Kröfur um gæði:**

Vegna skemmda eða galla á/eða í kartöflum skal nota eftirfarandi margföldunarstuðul. Þetta gildir fyrir alla flokka:

Votrotnun	5,00
Frostskemmdir	5,00
Þurrotnun	3,00
Grænar kartöflur	2,00
Spíraðar	0,50
Sár og sprungur (grunnt)	0,25
Sár og sprungur (djúpt)	3,00
Yfirborðslýti	0,25
Vanskaðar	0,50
Innri skemmdir	1,00
Önnur afbrigði	0,50
Kláði	1,00
Jarðvegur á kartöflum	0,50

Samanlagður stigafjöldi fyrir hvern flokk má ekki vera meira en eftirfarandi:

Útvalsflokk	8 stig
1. flokk	24 stig
2. flokk	30 stig
3. flokk	34 stig
Bökunarkartöflur	24 stig
Perlukartöflur	24 stig
Parísarkartöflur	24 stig

**Úrvalsflokkur – sýnataka – bragðprófun og suðuprófun.**

Taka skal sýni minnst 1,0 kg fyrir hver 1000 kg. Aldrei skal þó taka minna sýni en 2,0 kg. Af sýninu skal taka minnst 20 kartöflur til suðu – bragðprófana. Í % má fjöldi kartaflna ekki vera meiri með eftirfarandi tíðni galla, ef kartöflurnar eiga að flokkast í **úrvalsflokka**:

Þetta í sundur við suðu	5,0%
Dökkna fljótlega eftir suðu (10 mín)	2,0%
Taka aðeins litarbreytingum	12,0%

Séu kartöflurnar án aukabragðs, má mest vera 15% með ofangreindum göllum, en ef aukabragð finnst af kartöflunum, mega gallaðar kartöflur ekki vera meira en 10% af sýninu.

Matsreglur þessar öðlast þegar gildi.

*Landbúnaðarráðuneytið, 5. október 1983.*

**Jón Helgason.**

*Guðmundur Sigþórsson.*