

# 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, bragðgóðar, 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 gallalítlar.

### 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—33 mm.

Útlit: Þurrar og vel útlítandi, gallalausar að mestu.

**Rauðar íslenskar, 33 mm og stærri:**

Rauðar íslenskar kartöflur sem standast þær kröfur um útlit og gæði sem gerðar eru til 1. flokks, að öðru leyti en því að vera af stærðinni 33 mm og stærri. Þó má þungi kartaflna á bilinu 33—35 mm að stærð ekki fara yfir 15%. Neytendaumbúðir við sölu þessara kartaflna skulu merktar þannig: Rauðar íslenskar 33 mm og stærri. Þannig flokkaðar og merktar rauðar íslenskar kartöflur skulu teljast til 1. flokks.

**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. Purrotnun 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 vaxtarsprungur 0—3 mm.

**Yfirborðslýti:**

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

**Innri skemmdir:**

Vægar frostsskemmdir, 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.

**Vanskaðar 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
Purrotnun .....	3,00
Grænar kartöflur .....	2,00
Spíraðar .....	0,50
Sár og sprungur (grunnt) .....	0,25
Sár og sprungur (djúpt) .....	3,00
Yfirborðslýti .....	0,25
Vanskapaðar .....	0,50
Innri skemmdir .....	1,00
Önnur afbrigði .....	0,50
Kládi .....	1,00
Jarðvegur á kartöflum .....	0,50

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

Úrvalsflokk .....	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%

Ef kartöflurnar eru bragðgóðar, ekki finnanlegt aukabragð þá má mest vera 15% með ofangreindum göllum en ef aukabragð finnst af kartöflunum, þá mega gallaðar kartöflur ekki vera meira en 10% af sýninu.

Matsreglur þessar öðlast þegar gildi og gilda til 15. ágúst 1983.

*Landbúnaðaráðuneytið, 21. desember 1982.*

**Pálmi Jónsson.**

*Guðmundur Sigþórsson.*