

Kvalitetssäkring av matpotatis.



SMAK, Svensk Matpotatiskontroll AB, arbetar med kvalitetsbestämning av matpotatis och revisioner av olika standarder. Vår personal täcker hela Sverige och vår personalstyrka består av 36 personer varav 25 är revisorer.



När det gäller kvalitetssäkring av potatis i produktionsleden så certifierar vi efter IP/Sigill, EU ekologiskt, KRAV ekologiskt och GlobalGap standarderna.

www.smak.se

SMAK AB ägs till 100% av Stiftelsen Potatisbranschen, SPB. Styrelsen består av representanter från handeln (ICA, COOP, Axfood), odlarorganisation (GRO), Lantbrukarnas Riksförbund (LRF), Livsmedelsföretagen (LI) samt Sveriges Lantbruksuniversitet.

SPB är ägare av SMAK-märket och dess kvalitetsnormer samt de olika RIP-standarderna och stipulerar normerna för dessa.



IP, Integrerad Produktion, startade i början av 90-talet. Det var en frivillig standard som skulle säkra att produkterna var livsmedelssäkra och att öka producenternas kunskap vilket skulle sänka behovet av bl.a. gödning och bekämpningsmedel. En klimatsmart odling med hög livsmedelssäkerhet.

Standarderna startades även för att ha ett försprång mot handelns väntade krav.

IP/Sigill standarderna har under åren anpassats mot GLOBALGAP. I Sverige accepterar handeln IP/Sigill-standarderna och kräver inte GLOBALGAP.

Fysisk revision vartannat år och dessemellan insändande av egenrevision med åtgärdsplan.

GLOBALG.A.P.

GLOBALGAP är en standard som till stor del liknar IP/Sigill. Några skillnader är att här ingår prover på rests substanser i produkterna. Standarden används numera internationellt över hela världen. Revision sker varje år. Standarden används i Sverige av framförallt exportföretag.



Det finns två ekologiska standarder, EU-ekologisk och KRAV-ekologisk. KRAV standarden bygger på EU standarder med tillägg i en del fall.



I Sverige är KRAV-märket ett mycket starkt varumärke.

RIP

RIP, Riktlinjer för hygien-, miljö- och kvalitetsarbete på potatispackerier.

RIP-standarden kom till 2003 efter att handeln började kräva ISO 9000, 14000 och i vissa fall även BRC (en engelsk teknisk standard för företag som tillverkar deras egna märkesvaror) på potatispackerier.

Packerierna klagade då på de stora certifieringskostnader de drabbades av. De tyckte även att det var viktigt att se ändamålen med de olika certifieringarna.

SPB beslutade då att ta fram en standard som branschen kunde ena sig om. Det blev RIP för potatispackerier.

RIP-standaderna innehåller delar av ISO 9000, 14000 och BRC samt att HACCP används som instrument i livsmedelssäkerhetsarbetet.

En stor svaghet i producentstandarderna är att det enbart är livsmedelssäkerhet och miljöaspekter som tas hänsyn till. För att sälja produkten har konsumenten fler krav. Potatisen ska se snygg ut, passande storlek, rätt kokegenskaper (om den ska kokas) och den ska vara fri från skador och sjukdomar. Potatis har en av de bästa exponeringsplatserna i butik. Alla som handlar mat, vistas i frukt- & gröntavdelningen. Eftersom de flesta konsumenter som handlar middagsmat på eftermiddagen, inte vet vad de ska välja till middagen, är det viktigt att potatisen är så attraktiv att den lockar till impulsköp. Vacker potatis lockar till köp, men den ska ha fina egenskaper i övrigt. Det är återköpen som räknas. Ful/dålig potatis gör att konsumenten väljer annat baslivsmedel.

Genom att RIP innehåller krav på att potatisråvarans status ska kvalitetsbestämmas får producenterna feedback på sitt arbete i odlingen, vilket är en förutsättning för deras ständiga förbättringar.



I Sverige har SMAK kvalitetsbedömt matpotatis sedan 1953. Kvalitetsklasserna är SMAK Klass 1, SMAK Klass 2 och SMAK StoköksPrima. De olika normerna finns på vår hemsida.

För att få SMAK-märka potatis ska packeriet vara godkänt av SMAK AB. Uppfylla RIP och därmed enbart packa potatis från godkända IP/Sigll, EU-ekologisk, KRAV-ekologisk eller GLOBALGOP odlingar. Dessutom ska övriga normerna för kvalitetsklassen uppfyllas.

Att producera livsmedel med hög livsmedelssäkerhet och som samtidigt är skonsam mot miljön, är idag självklart för de flesta.

Handeln har tryckt på producenterna för att i sin tur minska riskerna med "skandaler" i butiksleden. Alla minns vi t.ex. galna kosjukan. Det är oerhört kostsamt för handeln med vilken "skandal" det vara må.

Varför?

Varför ska man ha kvalitetssäkring av potatis?

Gemensamma standarder går att marknadsföra. Möta konsumenternas krav på livsmedelssäkra och miljövänligt odlade produkter. Revision av oberoende

certifieringsbolag ger säkerhet. I Sverige krävs det för att nå marknaden. Efterfrågan av produkter från certifierade producenter ökar. Det är konsumenterna som köper produkten om den passar dem. Producenterna måste anpassa odlingen och kvaliteten till detta. Speciellt på en så bra produkt som potatis är som trots det minskar i konsumtion.

Hur kommer det sig att inte alla producenter är certifierade?

Vanliga förklaringar från producenter:

Det blir mycket arbete med ifyllande av journaler.

Skriva rutiner.

Kostnader för certifiering.

Varje företagare behöver för att kunna styra sin ekonomi ha full överblick över verksamheten. Det gäller även potatisodlare. Journalerna behövs vare sig man är certifierad eller inte. Förr skrevs dagböcker – journaler är enklare att gå tillbaka i. Rutiner behövs i företagen bl.a. för att ge information till ersättare (vid semester och sjukdom) om det är enmansföretag och att alla anställda får samma information och tillgänglighet för företag med anställda.

Eftersom det finns flera certifieringsföretag i Sverige råder konkurrens om kunderna och det är ur producenternas synvinkel positivt. Dessutom kan man ibland få bidrag till certifieringskostnader.

SAMMANFATTNING

Sett ur livsmedelssäkerhet och miljö är det en fördel att det finns normer som hjälper till att styra utvecklingen. Det är idag också krav från flera handelskedjor. För producenterna har kurser, odlingsrådgivning, informationsblad mm. varit en bra grund för vidareutveckling. Producenterna får också genom sin journalföring lätt att följa sina odlingar och kan gå tillbaka och jämföra mellan åren.

Eftersom producentstandarderna saknar en del konsumentkrav fyller SMAK-märkningen en viktig roll och behövs för att bra kvalitet ska nå konsumenterna. Den är även till stor hjälp vid handel av potatis mellan leden.

Nu finns producentstandarder, packeristandarder och kvalitetsnormer. Vad som saknas är hur butiker ska hantera potatis, så att konsumenten får en fräsch och fin produkt.

Visserligen har handeln börjat skapa "Butiksstandarder" och vi får hoppas de leder till en bra kvalitetspotatis i butikerna som tillfredställer konsumenternas önskemål. Det är ju förutsättningen för att få ha matpotatisodlingen kvar.

Lars Bolin

SMAK AB

lars.bolin@smak.se