

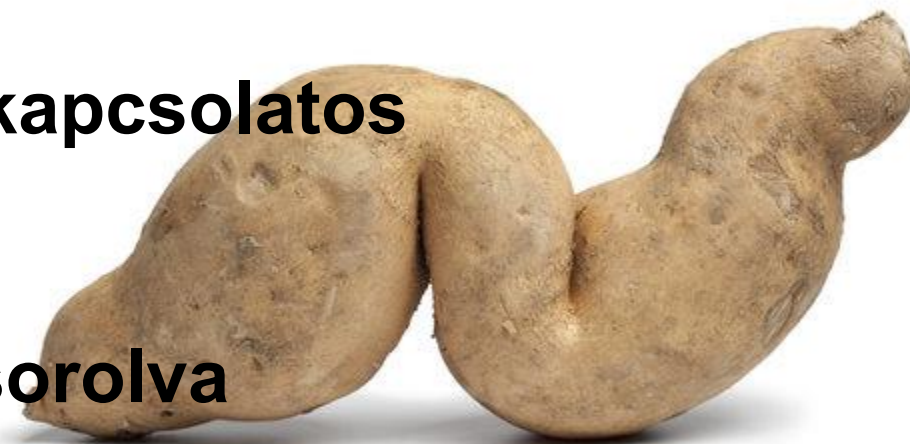
**AZ ÉTKEZÉSI BURGONYÁRA VONATKOZÓ MINŐSÉGI
KÖVETELMÉNYEK**

34/2016 (V. 4.) FM RENDELET



Mire vonatkoznak a forgalmazási követelmények:

- Külső tulajdonságok: ez nem kozmetika, hanem a fogyaszthatóságot és a gazdaságos fogyasztást befolyásoló tényezők!**
- Méret előírások**
- Csomagolással, jelöléssel kapcsolatos követelmények**
- Nincs minőségi osztályba sorolva**



**Azt tekintjük megfelelő
minőségűnek ami 2
hámozás után tökéletes
(kb. 4 mm).**



**Ép, nincs eltávolított
része, és nem hiányos
valamilyen sérülés
következtében.**



**Ép, nincs eltávolított
része, és nem hiányos
valamilyen sérülés
következtében.**



*Minőségi
követelmények*

**Ép, nincs eltávolított
része, és nem hiányos
valamilyen sérülés
következtében.**



*Minőségi
követelmények*



A héj részleges hiánya – Korai burgonyánál megengedett

**Egészséges, nem lehet
romlóhiba, vagy más
minőségcsökkenés
miatt fogyasztásra
alkalmatlan.**



Lágyrothadás – Nem megengedett



Szárazrothadás – Nem megengedett

*Minőségi
követelmények*



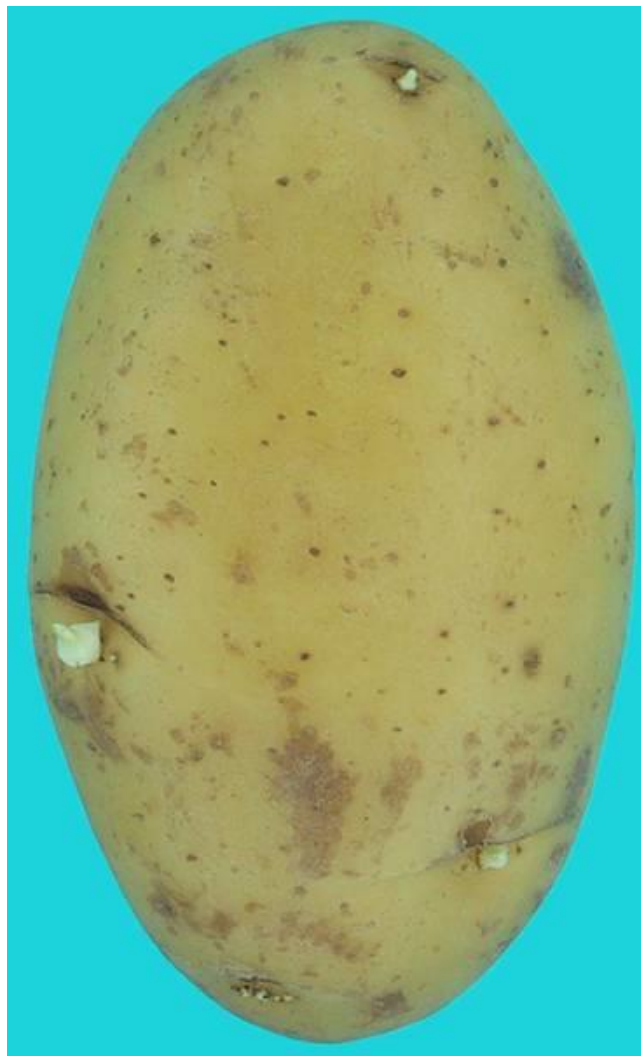
Burgonyavész (*Phytophthora infestans*) – Nem megengedett

**Egészséges, nem lehet
romlóhiba, vagy más
minőségcsökkenés
miatt fogyasztásra
alkalmatlan.**



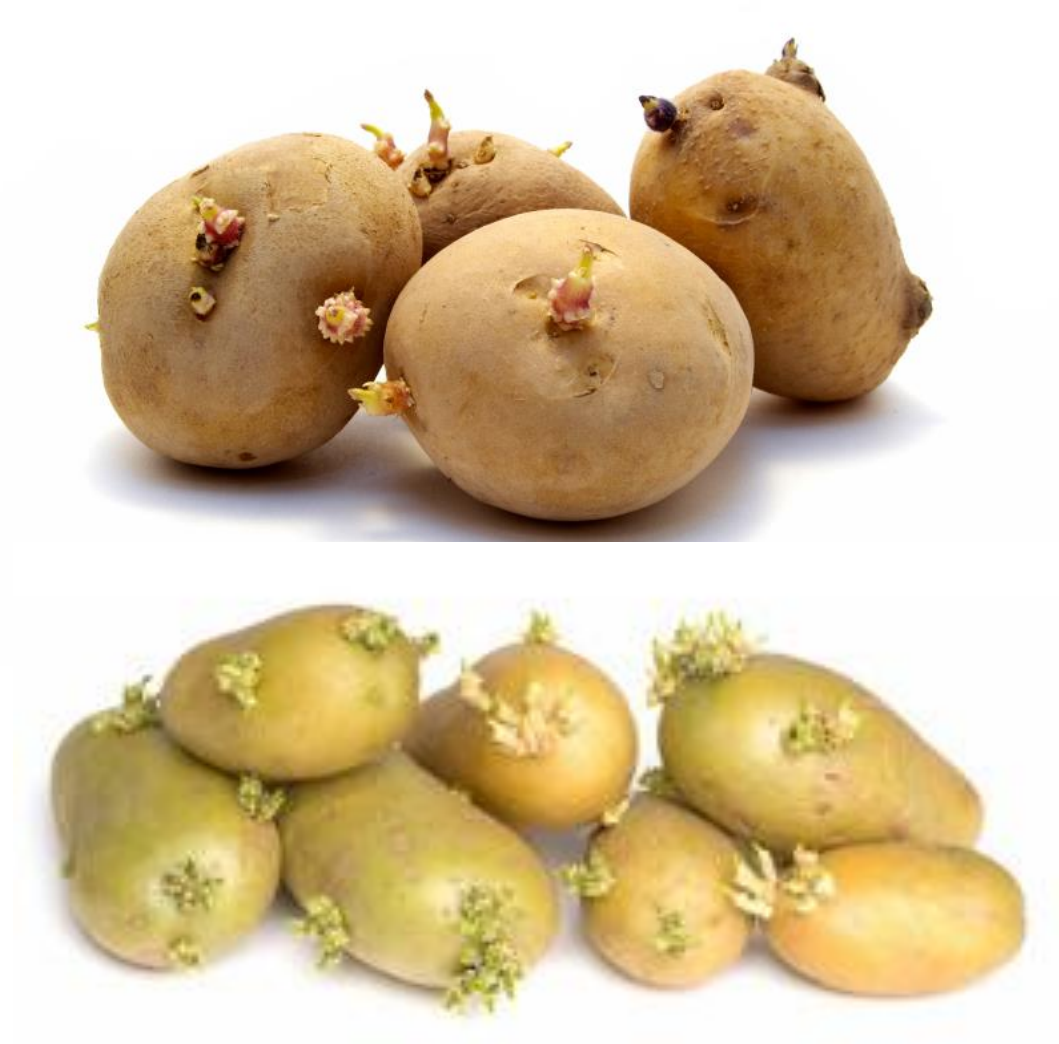
Lágyrothadás – Nem megengedett

**Csírától
gyakorlatilag
mentes. A
meglévő
csírák
3 mm-nél nem
lehetnek
hosszabbak**



Csírás – Még megengedett

**Csírától
gyakorlatilag
mentes. A
meglévő
csírák
3 mm-nél nem
lehetnek
hosszabbak**



Csírás – Nem megengedett

*Minőségi
követelmények*



Repedések – Még megengedett

*Minőségi
követelmények*



Mély repedés – Nem megengedett

*Minőségi
követelmények*



Rovarkártétel – Nem megengedett

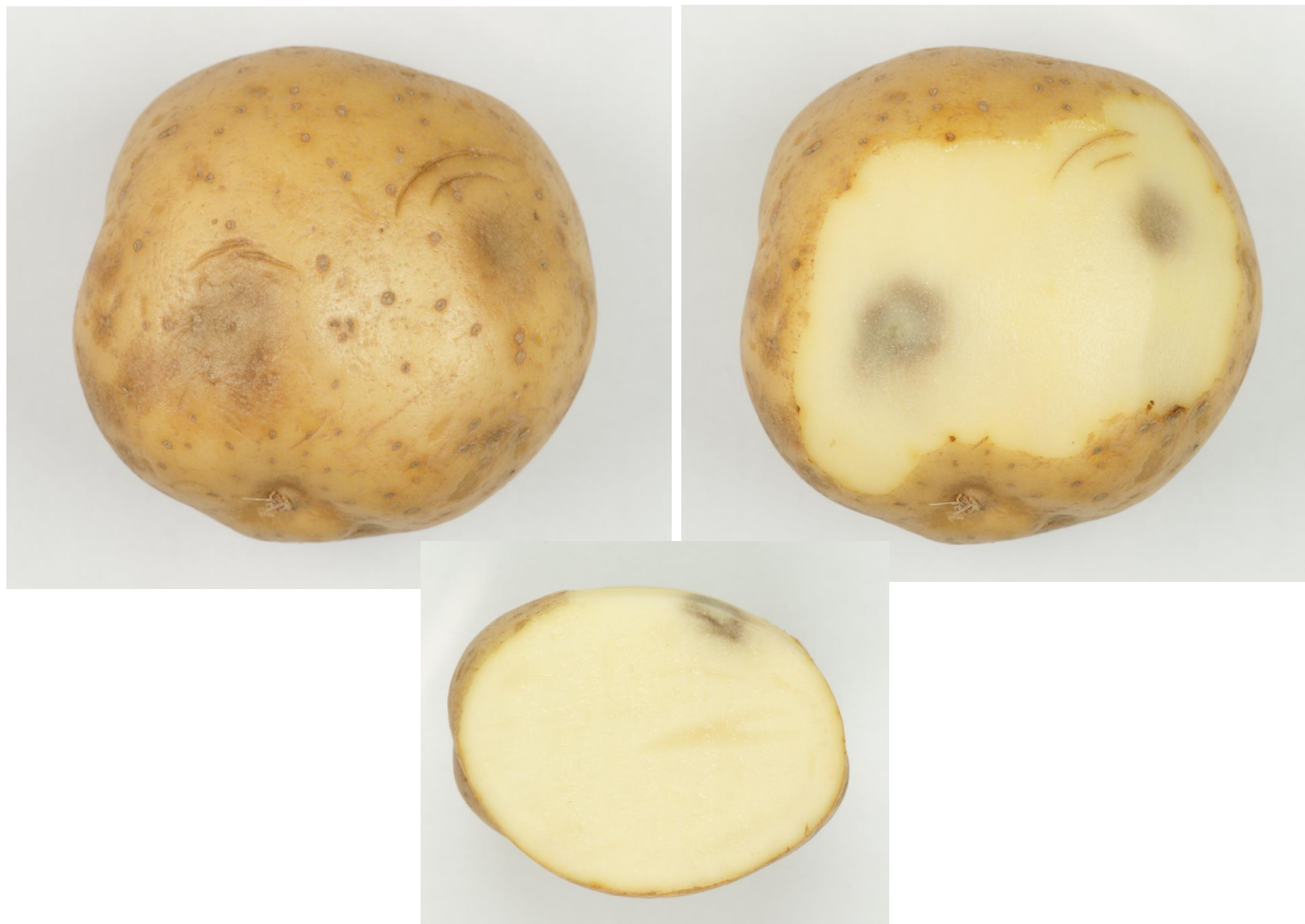
*Minőségi
követelmények*



Kemény. A gumók ne legyenek fonnyadtak, a héj legyen feszes, a húst ujjal ne lehessen könnyen benyomni.

Fonnyadt – Nem megengedett

*Minőségi
követelmények*

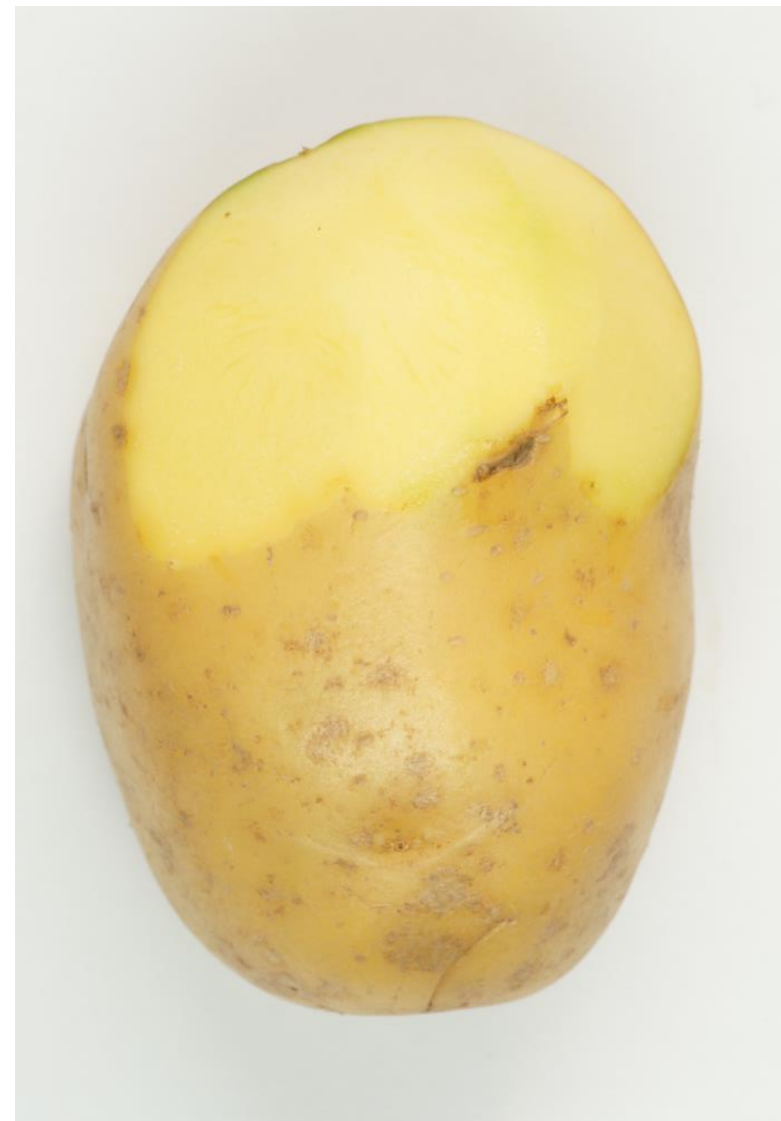


Fekete foltok – Nem megengedett



Zöld elszíneződések. Enyhe zöld elszíneződés nem tekintendő hibának, ha az a gumó felületének 1/8 - át nem haladja meg és normál hámozással eltávolítható. Együtt jár kesernyős íz kialakulásával is. A zöld színért felelős anyag a szolanin, ami mérgező hat. ért. 100 mg/kg.

*Minőségi
követelmények*



Zöld elszíneződés – Még megengedett

*Minőségi
követelmények*



Zöld elszíneződés – Nem megengedett

**Erős torzulások,
alakhibák. Olyan
alakhibák még
megengedettek,
amelyek folyamatos
húzással
meghámozhatók.**



Alakhiba – Még megengedett

*Minőségi
követelmények*



Alakhíba – Még megengedett

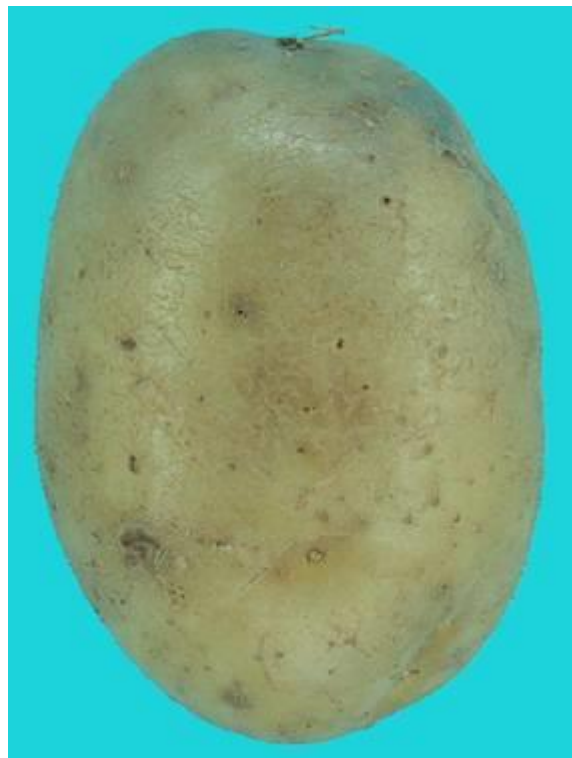


Alakhiba – Nem megengedett

*Minőségi
követelmények*



Torzult gumó – Nem megengedett



Fagyás okozta károsodás – Nem megengedett

*Minőségi
követelmények*



Kevés talajmaradvány – Megengedett

*Minőségi
követelmények*



Több, mint 1% talajmaradvány – Nem megengedett

A gumónak mentesnek kell lennie idegen szagtól vagy íztől
pl. nem lehet dohos szaga

A gumó belsejében rozsdá vagy barna színű foltoktól,
üregességtől, a gumó belső szöveteinek fekete
elszíneződésétől,

Kevert (fajta) tétel



A csomagoló és/vagy forgalmazó neve és címe

A termék megnevezése

- **„Korai burgonya”, „Újburgonya” vagy egyenértékű kifejezés, vagy „Tárolt burgonya”, ha kívülről nem látható**
- **Fajta neve**
- **Főzési típus**

Származási ország

Méret (ömlesztettnél nem kell)

- **minimum méret és felette jelölés megadásával, vagy**
- **minimum és maximum méret**

Csomagolás dátuma vagy lotszám

Pulton ömlesztve: Fajta, Főzési típus, Származási ország

A burgonya fajták főzési típusok szerinti besorolása		
Főzési típus	Felhasználás	Fajták
A (A-B) Főzés után is egyben maradó, finom szemcsés textúra	Burgonyasaláta, hidegkonyhai készítmények	Cherie, Charlotte, Somogyi sárga kifli
B (B-A) Kissé szétfővő, kissé szappanos, vagy kissé lisztes konzisztencia, közepesen finom textúra	Vegyes felhasználás, hasábburgonya	Aladin, Amorosa, Kleopatra, Desireé, Kondor, Impala, Pannónia
C (B-C) Szétfővő, laza szerkezetű, lisztes, közepesnél nagyobb szemcsézet, száraz porhanyós	Burgonyapüré és pehely, chips, burgonyás tészták	Agria, Góliát, Karlana, Kánkán, Rioja, Solara

Hiányos forgalmazási ismeretek: Piros és sárga burgonya???

Nem a szín a lényeg, egyenlőre az ár

Fajtanév hiányzik, bizonytalan főzési típus

Ezeréves fajtanevek: Gül baba, Ella, Rózsaburgonya

Kevert tételek (több fajta)

Jelölés túl kicsi (2x3 cm címke egy zsákban), nem nyomonkövethető tételek

Fogyasztó nem elégedett mégsem keres a felhasználáshoz megfelelő típust

Új fajtákat a fogyasztó nem ismeri (de nem is biztos, hogy kell) , lényeg a főzési típus lenne

Fényen tárolás, zöldülés

Alaktalan , sérült burgonya, rothadás nem jellemző

Jó példák

Elsősorban a felhasználási típus alapján kéne forgalmazni



Jó példák



Jó példák



Jó példák



Szermaradék:

Mintavétel év	Kultúra	Minták száma	Vizsgálá tok száma	Határérté k feletti minták száma	Nem kifogásolt minták száma	KH alatti minták száma
2017		116	28 898	3	24	89
	burgonya	114	28 595	3	23	88
	újburgonya	2	303		1	1
2018		93	28 419	2	17	74
	burgonya	87	26 289	2	16	69
	újburgonya	6	2 130		1	5
Összesen		209	57 317	5	41	163

Szolanin: 8-10 vizsgálat/év határérték (100 mg/kg) alatt



Köszönöm a figyelmet !