

TOIDUKARTUL

Ware potatoes



EESSÕNA

Eesti standard EVS 731:1997 "Toidukartul", mis kehtib saagiaastal alates 1. oktoobrist ja saagile järgneval aastal realiseeritava toidukartuli kohta, on koostatud Eesti Maaviljeluse Instituudi kartulikasvatusegrupi poolt koostöös Eesti Vabariigi Põllumajandusministeeriumiga.

Standardi kavandit jagati arvamuste saamiseks Tartu kartulikasvatuse päeval kartuli tootmise ja turustamisega tegelejatele ning teistele asjast huvitatuile. Arvamusi ja ettepanekuid esitasid hulgiostjad, samuti Eesti Aiandusliit ja Toidu Standardimise Tehniline Komitee, kelle ettepanekuid on arvestatud.

Standard on kooskõlastatud Riigi Tervisekaitseametiga ja Riigi Tarbijakaitseametiga.

Standard on koostatud esmakordselt.

Standard on heaks kiidetud Standardiameti standardikomisjonis.

Standard on kinnitatud ja kasutusele võetud Eesti standardina Standardiameti käskkirjaga 07.03.1997 nr 1.

Registrisse kantud 07.03.1997 nr 1398.

Standard on ette nähtud kasutamiseks kõikidele kartulikasvatajatele ja kartuli turustajatele.

Standardi koostamisel kasutatud dokumendid on loetletud lisas B.

Kirjastamis- ja paljundusõigus kuulub Eesti Standardiametile

TOIDUKARTUL

1 KÄSITLUSALA

Käesolev standard kehtib kartulile (*Solanum tuberosum*), mida müüakse värskena otsestelt tarbijale jaekaubandusvõrgus või tootlustusettevõtetele toidukartuliks saagiaastal alates 1. oktoobrist ja saagile järgneval aastal. Standard ei kehti tootekartuli, tärklisekartuli, piirituskartuli ning varajase kartuli kohta.

2 LIIGITUS JA MÄÄRATLUSED

2.1 Antud dokumendis on kasutatud järgmisi toidukartuli liigitusi ja jaotusi:

2.1.1 Lagunemisastme järgi keetmisel sõltuvalt kuivaine- ja tärklisesisaldusest jaotatakse toidukartul kasutustüüpideks:

- | | |
|---|--------------------------------|
| - mittekatkikeev (tänkjas) | - tüüp A (salatikartul); |
| - valdavalt mittekatkikeev (veidi jahune) | - tüüp B(C) (keedukartul); |
| - katkikeev (jahune) | - tüüp C (jahune keedukartul). |

2.1.2 Mugulate rühmitus kuju järgi pikkuse-laiuse suhte alusel (pikkus:laius×100):

- ümmargused < 109;
- ümarovaalsed 110 - 129;
- ovaalsed 130 - 149;
- piklikovaalsed 150 - 169;
- piklikud 170 - 199;
- väga pikad > 200.

3 KVALITEEDINÕUDED

3.1 Toidukartul (edaspidi tekstis kartul) jaguneb kolmeks kvaliteediklassiks: ekstra- (E), 1. ja 2. klass.

3.2 Ekstraklassi nõuded

3.2.1 Ekstraklassi kuulub eriti hea kvaliteediga kartul, mille mugulad on sordile omase välimusega, madalate silmadega, õhukese koorega, kergesti kooritavad, ei tumene koorimisjärgselt 4 tunni vältel, on praktiliselt vigastamata ja ilma haigusteta ning mädanikest nakatumata, puhtad, kinnistunud koorega ja kõvad ning millel puuduvad järgmised sisemised ja välimised defektid: