



LfL

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Cluster
Ernährung



Kartoffelwaschkarten nach vier Qualitätsstufen



LfL-Information

Äußere Qualität gewinnt in den letzten Jahren beim Handel mit Speisekartoffeln immer mehr an Bedeutung. Gerade auch vor dem Hintergrund der geplanten Abschaffung der deutschen Handelsklassenverordnung im Juli 2011 müssen neben der Errichtung von Kühllägern und dem Verzicht auf die Vermarktung losschaliger Ware weitere Maßnahmen ergriffen werden, um die Qualitäten von bayerischen Speise- und Speisefrühspeisekartoffeln dauerhaft auf einem hohen Niveau halten zu können.

Vor diesem Hintergrund wurde ein an die bayerische Erzeugung angepasstes, objektives Bewertungssystem in Form der Kartoffelwaschkarten entwickelt. Die Waschkarten bieten eine Basis für die Beurteilung der äußeren Qualitäten von Speisekartoffeln als Handreichung für Erzeuger, Händler, Vermarkter sowie Berater und Kontrolleure. Die nachfolgenden Fotos zeigen als Orientierungshilfe bei der Qualitätsbestimmung von Kartoffeln jeweils den Mindeststandard der Qualitätsstufen „Premium“, „Klassisch“, „Standard“ und „Natur“ für nasse und trockene Ware.

An dem im Rahmen der Aktivitäten des Clusters Ernährung durchgeführten und vom Institut für Ernährung und Markt der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) initiierten Projekt waren das Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung der LfL sowie das Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung in Bayern (LKP) beteiligt. Die grafischen Arbeiten führte die Abteilung Information und Wissensmanagement der LfL durch. Ebenso waren Vertreter der Kartoffelerzeugung und des Kartoffelhandels sowie Verbraucher aus Bayern in die Entwicklung der vorliegenden Karten stark eingebunden.

Wir bedanken uns im Namen der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) sowie des Clusters Ernährung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten bei allen Beteiligten und Förderern für die tatkräftige Unterstützung.

Dr. Peter Sutor
Leiter des Instituts für Ernährungswirtschaft
und Märkte

Dr. Michael Lüdke
Geschäftsführer des Clusters Ernährung

Benutzungshinweise:

- Die Waschkarten wurden für gewaschene Kartoffeln nach Aussortierung gravierender Mängel entwickelt.
- Betrachten Sie die zu beurteilende Ware unter ausreichenden Lichtverhältnissen in einer Distanz von 50 cm bis 1 m.
- Vergleichen Sie die Ware mit den entsprechenden Waschkarten. Sie sollten nasse Ware immer mit den Nassfotografien, trockene Ware immer mit den Trockenfotografien vergleichen.
- Weisen Sie die zu beurteilende Ware der am ehesten zutreffenden Waschkarte zu. Beachten Sie, dass die dargestellten Waschkarten ein Mindestniveau darstellen! Weisen Sie daher Ware, die ein Niveau übertrifft, jedoch das nächsthöhere nicht erreicht, der niedrigeren Qualitätsstufe zu.

Arbeitsanweisung für „Kartoffelwaschkarten nach vier Qualitätsstufen“ bei Speisekartoffeln

I. Waschkarten

Die „Waschkarten nach vier Qualitätsstufen“ werden jeweils 2-fach in den Probenräumen der Firmen aufbewahrt. Bei Bedarf erhält jeder Qualitätsprüfer ein Exemplar.

II. Anwendung der Waschkarten und Ermittlung der Qualitätsstufen

1. Ziehung der Proben für die Qualitätsbonitur
2. Waschen der gesamten Probe wie für die Qualitätsbonitur
3. Die gewaschene Probe kommt aus der Waschmaschine in einen sauberen Korb und bleibt für die Ermittlung der Qualitätsstufe nach Waschkarte in diesem Korb
4. Entfernung der für Frischmarktware nicht geeigneten Knollen (Knollen aufbewahren), die die Optik der Probe beeinträchtigen (Äußere Mängel):

wie z. Bsp.:

- o fremde Bestandteile
 - o stark missgestaltete und deformierte Knollen
 - o stärker ergrünte Knollen
 - o stark beschädigte Knollen (mechanisch, tierisch)
ohne Drahtwurm und Rhizoctonia (Pusteln und Dry-core)
 - o faule Knollen, Knollen mit Hitze- und Frostschäden
5. An einem hellen Platz im Probenraum die Qualitätsstufe durch Anlegen und Vergleich der Waschkarten mit der Probe, ermitteln (weitere Bewertungen immer an diesem Platz - Vergleich von nasser Probe mit nassem Bild)
Achtung: Die abgebildeten Qualitätsstufen stellen das Mindestniveau der Probe dar, d.h. die zu vergleichende Probe muss mindestens bzw. besser als die jeweilige Abbildung sein
 6. Wiederholung der Bewertung
 - o im Korb tiefer liegende Knollen nach oben „schütteln“
 - o Punkte 4. und 5. nochmals durchführen
 7. Ergebnisse der zwei Bewertungen mitteln
 8. Ermittelte Qualitätsstufe und Angaben des Landwirtes in Beiblatt „Projektdatenerfassung bei Speise- und Veredelungskartoffeln“, erfragen und eintragen
 9. Zurückgeben der in Punkt 4. und 6. entfernten Knollen zur Gesamtprobe und Weiterführung der Bonitur



LfL
Märkte

Cluster
Ernährung

1. Premium

Mindestniveau +

nass



1. Premium

Mindestniveau +

trocken



2. Klassisch

Mindestniveau +

nass



2. Klassisch

Mindestniveau +

trocken



3. Standard

Mindestniveau +

nass



3. Standard

Mindestniveau +

trocken



4. Natur

Mindestniveau +

nass



4. Natur

Mindestniveau +

trocken



Impressum:

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, (LfL)
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weißenstephan
www.LfL.bayern.de

Redaktion: Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Menzinger Str. 54, 80638 München
E-Mail: Maerkte@LfL.bayern.de
Tel.: 089/17800-333 • Fax: 089/17800-332

Stand: Februar 2015

Druck: diedruckerei.de, 91413 Neustadt a. d. Aisch

© LfL alle Rechte vorbehalten, Schutzgebühr: 0.50 €