

Kartoffelwaschkarten

nach vier Qualitätsstufen



LfL-Information

Impressum:

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, (LfL)
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan
Internet: <http://www.LfL.bayern.de>

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

Stand: Januar/2010

Druck: ES-Druck, 85356 Freising

Schutzgebühr: 5,-- €

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. Elisabeth Viechtl
Leiterin des Instituts für Ernährung und Markt



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.

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

