



Neutrale Qualitätsprüfung von Speise- und Veredelungskartoffeln

Mängelbewertung nach „Deutsche Kartoffelgeschäftsbedingungen – Berliner Vereinbarung, Fassung vom 09.12.2010“ (Stand 26.11.2015)

- Schwere Beschädigungen (glatter Schnitt):
Speisekartoffeln: mehr als 10 % des Knollengewichtes
Veredelungskartoffeln: tiefer als 5 mm
- Ergrünung (Schälschnitt):
Speisekartoffeln: tiefer als 2 mm
Veredelungskartoffeln: größer als 12,5 % der Oberfläche oder tiefer als 2 mm
- Missbildungen:
z.B. Zwiewuchs, Kindelbildung, Puppigkeit, Wachstumsrisse, Schalenrisse etc.:
mehr als 10 % des Knollengewichts
- Starke Stippigkeit, Eisenfleckigkeit:
auf der Schnittfläche mit dem stärksten Befall überschreiten einzelne Flecken oder die
Summe der Flecken "Erbsengröße"
- Hohlherzigkeit:
Hohle Knollen in allen Übergängen von Braunmarkigkeit bis zu Hohlräumen
- Schwarzfleckigkeit (Schälschnitt):
Verfärbungen tiefer als 5 mm oder größer als 2 cm²
- Gefäßbündelverbräunung:
Verbräunung von ¼ oder mehr des Gefäßbündelringes
- Starke Glasigkeit:
Glasigkeit auf mehr als 10 % der Schnittfläche
- Anhaftende Keime
über 2 mm (Bewertung nach dem Waschen bzw. bei ungewaschener Bonitur)
- Schorf:
Oberflächenschorf/Buckelschorf: mehr als 25 % der Knollenoberfläche
Tiefenschorf: mehr als 10 % der Knollenoberfläche
- Fäulnis:
z.B. Nass-, Trocken-, Hart-, Braunfäule und Phoma: Mangel unabhängig von Fläche
und Größe
- Hitzeschäden, Frostschäden:
Gewebezerstörungen durch Hitze oder Frost unabhängig von der Größe und Fläche