

Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Qualitätsklassen für Speisekartoffeln

StF: BGBl. Nr. 76/1994

Änderung

idF:

BGBl. Nr. 265/1995

BGBl. II Nr. 240/1997

BGBl. II Nr. 404/2003

BGBl. I Nr. 68/2007 (BG)

(NR: GP XXIII RV 38 AB 134 S. 24. BR: AB 7711 S. 746.)

Präambel/Promulgationsklausel

Auf Grund § 2 Abs. 1, § 3 Abs. 3, § 4 Abs. 1 und 3, § 5, § 6, § 7 Abs. 3, § 8 Abs. 1 und 2, § 9 Abs. 3 und § 10 Abs. 1 des Qualitätsklassengesetzes, BGBl. Nr. 161/1967, in der Fassung der Bundesgesetze BGBl. Nr. 468/1971, 519/1987 und 382/1991 wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz und dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten verordnet:

Text

§ 1. (1) Diese Verordnung gilt für Speisekartoffeln (Erdäpfel) und Speisefrühkartoffeln (Heurige Erdäpfel) der Art ‚*Solanum tuberosum* L.‘ aus der Unterposition 0701 90 der Kombinierten Nomenklatur. Sofern eine Bestimmung sowohl auf Speisekartoffeln als auch auf Speisefrühkartoffeln anzuwenden ist, werden diese im folgenden kurz Kartoffeln genannt.

(2) Speisekartoffeln sind Kartoffeln, die zum unmittelbaren Verbrauch durch den Menschen bestimmt sind und die den folgenden Kochtypen entsprechen:

1.
festkochend (speckige Kartoffeln),
2.
vorwiegend festkochend und
3.
mehligkochend (mehlige Kartoffeln).

Die dem jeweiligen Kochtyp entsprechenden Sorten sind in der Anlage 1 angeführt.

(3) Speisefrühkartoffeln (Heurige Kartoffeln) sind Kartoffeln der neuen Ernte, die vor dem 10. August erstmalig in Verkehr gebracht werden und zum unmittelbaren Verbrauch durch den Menschen bestimmt sind.

(4) Diese Verordnung gilt auch für Kartoffeln, die vom Erzeuger an Lagerungsstellen oder Sortierungs- und Verpackungsstellen eines Handelsbetriebes oder einer Absatzeinrichtung der

Erzeuger abgegeben werden, jedoch lediglich hinsichtlich der Sortenechtheit (§ 7 Abs. 1 Z 2 lit. b) und Sortenreinheit (§ 6 Abs. 1).

§ 2. (1) Qualitätsklassen für Kartoffeln sind:

„Klasse I“ und „Klasse II“.

(2) Kartoffeln, die in keine der in Abs. 1 angeführten Klassen eingestuft werden können, dürfen nur zum Zwecke der Verwertung in Verarbeitungsbetrieben in Verkehr gebracht werden.

§ 3. (1) Die Kartoffeln müssen sein:

1.

ganz,

2.

gesund, insbesondere frei von Naß-, Braun- und Trockenfäule, von einem 25% der Knollenoberfläche übersteigenden Oberflächenschorf, von einem 10% der Knollenoberfläche übersteigenden Tiefenschorf, von Hitze- oder Frostschäden, Eisenfleckigkeit, Hohl- oder Schwarzherzigkeit, starker Pfpfropfenbildung, starker Glasigkeit, starker Stippigkeit und starker Schwarzfleckigkeit,

3.

sauber, das heißt nahezu frei von Erde oder Sand,

4.

fest, das heißt nicht welk oder runzelig,

5.

frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

6.

frei von fremdem Geruch oder Geschmack,

7.

frei von starken Beschädigungen, Fraßstellen oder schweren Quetschungen,

8.

frei von deutlich ergrüntem Knollen und

9.

frei von mißgestalteten Knollen (Zwiewuchs, Kindelbildung usw.).

(2) Die Packstücke müssen frei sein von fremden Bestandteilen, wie Erde, Sand oder losen Keimen.

(3) Speisekartoffeln, die ab dem 1. Oktober des Erntejahres erstmalig in Verkehr gebracht werden, müssen grundsätzlich schalenfest sein.

(4) Kartoffeln müssen überdies folgende Beschaffenheitsmerkmale aufweisen:

1.

Klasse I:

Kartoffeln dieser Klasse müssen sortentypisch sein. Zulässig sind jedoch folgende Fehler

- a)
leichte Grünfärbung auf höchstens 1/8 der Knollenoberfläche;
- b)
leichte oberflächliche Beschädigungen, die durch das normale Schälen entfernt werden können,
- c)
Beschädigungen oder Schwarzfleckigkeit, die nicht tiefer als 5 mm reichen und zu deren Beseitigung nicht mehr als 10% des Knollengewichtes erforderlich sind und
- d)
Keime mit einer Länge von höchstens 3 mm.

2.

Klasse II:

Kartoffeln dieser Klasse müssen ein dem Anbaubereich und Erntejahr entsprechendes sortentypisches Aussehen haben.

Zulässig sind jedoch folgende Fehler:

- a)
leichte Grünfärbung, die durch normales Schälen entfernt werden kann,
- b)
Beschädigungen oder Schwarzfleckigkeit, zu deren Beseitigung nicht mehr als 10% des Knollengewichtes erforderlich sind;
- c)
Keime mit einer Länge von höchstens 5 mm und
- d)
geringfügige Einbußen der Festigkeit.

§ 4. (1) Für Kartoffeln gelten Mindestgrößen, die nach einem Quadratmaß zu ermitteln sind, dessen innere Seitenlänge nachstehende Mindestmaße aufweisen muß:

1.

Speisekartoffeln:

- a) langovale bis lange Sorten 30 mm
- b) runde bis ovale Sorten 35 mm

2. Speisefrühhkartoffeln:

- a) vor dem 30. Juni für alle Sorten 28 mm
- b) ab dem 30. Juni für langovale bis lange Sorten 30 mm
und für runde bis ovale Sorten 35 mm

(2) Abs. 1 gilt nicht für Speisekartoffeln der Sorte „Nagler Kipfler“ und „Ratte“.

(3) Bei Kartoffeln der Klasse I darf in Kleinpäckungen bis einschließlich 5 kg der Unterschied zwischen der kleinsten und größten Knolle 30 mm nicht übersteigen. Dies gilt nicht für Speisefrühkartoffeln, die vor dem 30. Juni erstmalig in Verkehr gebracht werden.

(4) Die Einteilung der Kartoffelsorten nach der äußeren Form in „langovale bis lange Sorten“ und „runde bis ovale Sorten“ enthält die Anlage 2.

§ 5. Toleranzen, hinsichtlich Z 1 und 3 jeweils gemessen nach Gewicht, sind nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen zugelassen:

1.

Qualitätstoleranzen:

a)

Der Anteil an Knollen, die den Mindestanforderungen gemäß § 3 Abs. 1 nicht entsprechen, darf 10% in der Klasse I und 15% in der Klasse II nicht übersteigen.

b)

Der Anteil an naßfaulen, braunfaulen oder trockenfaulen Knollen oder an Knollen mit Frost- oder Hitzeschäden darf im Rahmen der Toleranzen gemäß lit. a 1% in der Klasse I und 2% in der Klasse II nicht übersteigen.

c)

In allen Klassen darf im Rahmen der Toleranzen gemäß lit. a die Toleranz für fremde Bestandteile gemäß § 3 Abs. 2 bei Speisekartoffeln 2% und bei Speisefrühkartoffeln 4% nicht übersteigen.

2.

Sortentoleranzen:

Der Anteil an Knollen fremder Sorten darf 2% nicht übersteigen.

3.

Größentoleranzen:

Innerhalb einer Größensortierung der Klasse I darf der Anteil an abweichenden Knollen 4% nicht übersteigen. Bei Kartoffeln der Klasse II dürfen höchstens 6% Knollen unter der Mindestgröße liegen.

§ 6. (1) Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein und muß - unbeschadet der Toleranzen - Kartoffeln derselben Herkunft, Sorte und Qualität umfassen. Soweit Kartoffeln nach der Größe sortiert sind, muß jedes Packstück Knollen derselben Größe enthalten. Innerhalb der Verpackungseinheit muß die obere Schicht der Packung hinsichtlich Größe und Qualität der durchschnittlichen Zusammensetzung entsprechen.

(2) Das Verpackungsmaterial muß neuwertig und sauber sein.

§ 7. (1) Jede Packung muß von außen deutlich les- und sichtbar sowie unverwischbar folgende Angaben enthalten hinsichtlich:

1.

Identifizierung:

Packer oder Absender: Name und Anschrift oder Geschäftssymbol (Marke im Sinne des Markenschutzgesetzes);

2.

Art des Erzeugnisses:

a)

„Speisekartoffeln“ oder „Erdäpfel“, „Speisefrühskartoffeln“ oder „Heurige Erdäpfel“ oder „Heurige“;

b)

Name der Sorte und Kochtyp bei Speisekartoffeln;

3.

Herkunft des Erzeugnisses:

Ursprungsland und gegebenenfalls Anbaugebiet oder regionale oder sonstige örtliche Bezeichnung und

4.

Beschaffenheitsmerkmale:

Qualitätsklasse.

(2) Bei Packstücken über 5 kg müssen die zur Kennzeichnung verwendeten Zettel mindestens 60 cm² groß sein, soweit nicht die Angaben an der Verpackung selbst gut sichtbar angebracht sind.

(3) Bei loser Darbietung im Detailhandel kann auf die Angabe gemäß Abs. 1 Z 1 und bei Speisekartoffeln auf die Angabe gemäß Abs. 1 Z 2 lit. a verzichtet werden, wenn die Kartoffeln aus einer gemäß Abs. 1 ordnungsgemäß gekennzeichneten Verpackung entnommen wurden.

(4) Sind Kleinpackstücke (Verpackungseinheiten, die zur Abgabe an den Letztverbraucher bestimmt sind) ordnungsgemäß gekennzeichnet, kann auf die Kennzeichnung des Transportgebindes verzichtet werden.

(5) Die Abgabe von Kartoffeln im Sinne des § 10 Abs. 1 des Qualitätsklassengesetzes ist gestattet.

(6) Bei der Lieferung vom Erzeuger an Lagerungsstellen oder Sortierungs- und Verpackungsstellen eines Handelsbetriebes oder einer Absatzeinrichtung der Erzeuger genügt die Angabe der Sorte in den Übernahmepapieren.

§ 8. (1) Zur Feststellung der Richtigkeit der Sortenbezeichnung oder der Sortenreinheit ist das Kontrollorgan ermächtigt, sowohl bei der Ein- oder Ausfuhrkontrolle als auch bei der Inlandskontrolle, Proben zu Untersuchungszwecken gemäß § 23 des Qualitätsklassengesetzes zu entnehmen.

(2) Der zu überprüfenden Partie sind mindestens 40 Knollen zu entnehmen und in zwei gleichartige Probenteile zu teilen. Ein Probenteil ist dem Bundesamt für Ernährungssicherheit zur amtlichen Untersuchung zu übermitteln, der andere Probenteil ist der Partei zu Beweiszwecken zurückzulassen.

(3) Das Bundesamt für Ernährungssicherheit hat die Sortenprüfung anhand der Elektrophorese durchzuführen und das Ergebnis jener Kontrollstelle mitzuteilen, welche die Probe zur Untersuchung übermittelt hat.

(4) Wurden anlässlich der Ein- oder Ausfuhrkontrolle Proben entnommen, so ist vor jeder weiteren Veranlassung das Ergebnis der amtlichen Untersuchung abzuwarten. Das Untersuchungsergebnis ist binnen 24 Stunden ab Entnahme der Probe vorzulegen.

§ 9. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. März 1994 in Kraft.

(2) Die §§ 82 bis 90 der Qualitätsklassenverordnung, BGBl. Nr. 136/1968, zuletzt geändert durch BGBl. Nr. 431/1992, treten mit Ablauf des 28. Februar 1994 außer Kraft.

(3) Die Anlagen 1 und 2 samt Überschriften in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 404/2003 treten mit 1. August 2003 in Kraft.

Anlage 1

Einteilung der Speisekartoffeln nach dem Kochtyp

1.

Festkochende (speckige) Kartoffeln:

Agata *1), Almera, Amorosa, Ditta, Evita, Esquisa, Julia, Linzer Delikatess, Naglerner Kipfler, Nicola, Novita *2), Rosella *2), Sieglinde *2), Sigma.

2.

Vorwiegend festkochende Kartoffeln:

Accent *2), Adora *1), Berber *1), Bettina, Bintje *2), Bionta, Celeste *1) *2), Christa *1), Cinja *2), Desiree 4), Erstling *1) *2), Exempla, Expander, Frieslander *1), Gabriella *1), Gina *1), Goldsegen, Impala *1), Isola *2), Ivana, Jaerla *1) *2), Jetta *2), Minerva *1), Ostara *1) *2), Planta, Platina *2), Quarta, Roko, Romina, Rosita, Rubinia *1) *2), Sirtema *1) *2), Suleika *3), Timate, Tosca, Ukama *1), Velox *1).

3.

Mehlig kochende (mehlige) Kartoffeln:

Ackersegen, Agria, Ares, Asterix, Aula *2), Donald, Erntestolz *2), Fambo, Fontane, Hektor, Hermes, Mondial *2), Remarka, Russet Burbank *2), Saturna, Signal *2), Solara, Treff, Van Gogh *2). _____ *1) Sehr früh reifende Kartoffelsorten

*2) Erstreckungsfrist noch laufend bis 30. Juni 2004 *3) Erstreckungsfrist noch laufend bis 30. Juni 2005

Anlage 2

Einteilung der Speisekartoffeln nach der äußeren Form

1.

Langovale bis lange Sorten:

Agata, Agria, Asterix *1), Bettina, Bintje *2), Celeste *2), Christa, Cinja *2), Ditta, Erstling *2), Exempla, Expander, Exquisa, Frieslander, Gabriella, Impala, Ivana, Linzer Delikatess, Mondial *2), Naglerner Kipfler, Nicola, Novita *2), Planta, Platina *2), Remarka, Rosella *1) *2), Rubinia *1) *2), Russet Burbank *2), Sieglinde *2), Sigma, Suleika *3), Timate, Ukama, Velox.

2.

Runde bis ovale Sorten:

Accent *2), Ackersegen, Adora, Almera, Amorosa *1), Ares, Aula *2), Berber, Bionta, Desiree *1) *2), Donald, Erntestolz *2), Evita, Fambo, Fontane, Gina, Goldsegen, Hektor, Hermes, Isola *2), Jaerla *2), Jetta *2), Julia *1) *2), Minerva, Ostara *2), Quarta *4), Roko *1), Romina, Rosita *1), Saturna, Signal *2), Sirtema *2), Solara, Tosca, Treff, Van Gogh *2).

*1) Rotschalige Sorten

*2) Erstreckungsfrist noch laufend bis 30. Juni 2004 *3) Suleika ist gelbschalig mit rotvioletten Flecken im Augenbereich *4) Quarta ist gelbschalig mit roten Augen

© 2008 Bundeskanzleramt Österreich