

Empfehlungen für den Umgang mit Kartoffeln zur Warmlagerung(Gute Lagerpraxis)



1. Sorten

Für die Warmlagerung von Speisekartoffeln mit Verwendungszweck im Hochtemperaturbereich (Braten, Backen, Frittieren) sind die nachfolgenden Sorten mit den eingetragenen Verkaufsperioden zu empfehlen:

Saisontabelle Speisekartoffeln für die Warmlagerung

Sorte	Anbau	Koch-Typ	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Maestro	konv bio	B								Erntezeit	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	
Lady Felicia	konv bio	B-A							Erntezeit	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	
Bintje	konv	C-B								Erntezeit	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode
Victoria	konv bio	B	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode			Erntezeit	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode
Markies	konv bio	C-B	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode			Erntezeit	Verkaufsperiode			
Agria	konv bio	B-C	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode				Erntezeit			
Fontane 1)	konv bio	C-D	Verkaufsperiode	Verkaufsperiode							Erntezeit		Verkaufsperiode	Verkaufsperiode

konv Aus konventionellem Anbau
bio Aus biologischem Anbau

 Erntezeit
 Verkaufsperiode

1) Aufgrund der schwierigen Kartoffelsituation 2006 wird Fontane gültig für die Kampagne 06/07 in die Sortentabelle aufgenommen.

Die Aufnahme weiterer Sorten wird angestrebt, sobald gesicherte Forschungsergebnisse vorliegen. Eine Ausdehnung der aktuellen Sortenliste und der Verkaufsperioden bleibt gemäss einzelbetrieblicher Vereinbarung zwischen dem Lieferanten und dem Kunden vorbehalten.

Vermarktung IP- Suisse- Speisekartoffeln: Bis Ende Januar.

2. Anbau

Der Anbau der Speisekartoffeln soll gemäss den offiziellen Richtlinien des Ökologischen Leistungsnachweises ÖLN, der IP- Suisse oder der BIO- Suisse erfolgen. Das Pflanzgut muss sauber und gesund sein. Einsatz von Pflanzenschutzmitteln gemäss Zielsortiment resp. FiBL- Hilfsstoffliste.

Die Produzenten sind auf die Wichtigkeit von vollständig ausgereifter Ware, optimaler Rodetemperatur und schonender Einlagerung (Fallstufen) aufmerksam zu machen.

3. Eingangskontrolle

Bei sämtlichen Posten empfehlen wir bei der Eingangskontrolle einen Backtest durchzuführen.

Mindest-Backnote bei Einlagerung: 0/10/0/0

4. Lagerung

Die Lagerung umfasst sämtliche Prozesse von der Einlagerung bis zur Auslagerung resp. zur Übergabe an den Transporteur. Sämtliche Massnahmen beziehen sich auf Posten, die **frühestens ab Januar ausgelagert werden**.

Prozess	Massnahmen	Parameter / Anforderungen	Bemerkungen
Einlagerung und Abtrocknung	Belüftung	150 - 250 m ³ Luft / t / h	In den ersten 24- 48 h
	Frischlufte	Zufuhr vorhanden	
	CO ₂ -Gehalt	max. 0,3 - 0,5 %	laufende Überwachung
	Temperatur Einlagerung	min. 16 -18 °C max. 25 °C	laufende Überwachung
	Temperaturabsenkung	Mit 2 - 3 ° C Delta (Produkt / Kanal) je Tag max. 1 - 2° C Abkühlung	Kühlanlage dringend erforderlich.
Wundheilung	Temperatur	12 - 14° C	ca. 7 -14 Tage
	CO ₂ -Gehalt	max. 0,3 %	nur Temperatur halten. laufende Überwachung
Lagerung	Temperatur	7 - 9 °C	Pro Sorte einzeln festzulegen
	Belüftung	120 -130 m ³ Luft / t / h Temperaturschwankung max. 0,5° C je Tag	Achten auf gleichmässige Temperatur
	Kühlung / Erwärmung	Einrichtungen unbedingt erforderlich	wichtig wegen Temperaturschwankungen

5. Lagerüberwachung

Prozess	Massnahmen	Parameter / Anforderungen
Lagerüberwachung	Temperaturverlauf	Aufzeichnungsart: Gem. QS- Vereinbarung (ISO)
	Termin Einlagerung	Datum Einlagerung
	Termin Auslagerung	Datum Auslagerung
	Begasungstermine	Tag und Menge
	Produkttemperatur	°C
	Kanaltemperatur	°C und Δ Temp.
	Δ Temp. Kanal / Produkt	°C
	Raumtemperatur	°C
	Aussentemperatur	°C
	Aussenfeuchte	%
	Raumfeuchte	%
	CO ₂ -Gehalt	%
	Laufzeit Ventilatoren	Std.
	Laufzeit Kühlung	Std.

6. Keimhemmung

Prozess	Massnahmen	Parameter / Anforderungen	Bemerkungen
Keimhemmung bei der Einlagerung	Methode: Flüssig, pulver- oder gasförmig.	Dosierung gem. Angaben Hersteller	(Achtung Schalenbrand)
Keimhemmung während der Langzeitlagerung	Methode: Begasung, Chlorpropham	je nach Sorte alle 5-6 Wochen wiederholen Achten auf CO ² -Gehalt	(Wartefrist: 3 Wochen) Nach max. 24 h Lager durchlüften. kurzzeitig max. 0,5 - 0,7%
Keimhemmung für BIO und Labelware	Kümmelöl (Talent)	Dosierung gem. Angaben Hersteller	

7. Auslagerung

Bei sämtlichen Posten soll vor dem Abpacken ein Backtest durchgeführt werden. (mind. 1 Test/Woche)

Mindest-Backnote bei Auslagerung 0/6/4/0

8. Controlling

Backtests

Der Lagerhalter ist für die Durchführung der Backtests bei der Ein- und bei der Auslagerung verantwortlich, (Mindest-Backnoten siehe Pt. 3 und 7).

Ergebnisse Backtests

Auf Verlangen können die Abnehmer die Ergebnisse der Backtests einsehen.

9. Logistik

Die mit der Logistik Beauftragten stellen sicher, dass für die Ware auf dem gesamten Weg vom Lagerort bis zur Endverkaufsstelle eine konstante Temperatur von 12 ° C eingehalten wird. Temperaturschwankungen sind unbedingt zu vermeiden.

10. Kommunikation

Speisekartoffeln für den Frischkonsum, die nach dem vorliegenden Anforderungskatalog gelagert worden sind, müssen rasch abverkauft werden. Die höhere Lagertemperatur bewirkt eine Veränderung der äusseren Qualität und verursacht Atmungsverluste, was mit höheren Kosten verbunden ist.

Wichtigste Informationen

Ungekochte Kartoffeln gehören nicht in den Kühlschrank! Kartoffeln sollen vor Licht geschützt und nicht unter 10°C aufbewahrt werden. Bei der Zubereitung Kartoffelprodukte vergolden und nicht verkohlen und für die Zubereitungsart geeignete Kartoffeln verwenden.

11. Schlussbestimmungen

Zwischen dem Lieferanten und dem Abnehmer sind schriftliche Vereinbarungen zu empfehlen- basierend auf diesen Empfehlungen.