

Die Qualität der Kartoffeln

Der Konsument entscheidet

Die Kartoffel ist ein ausgesprochenes Naturprodukt, doch nur gute Qualität vermag die Konsumenten positiv zu stimmen. Kartoffeln werden gerne gekauft, was die Entwicklung der Verkaufszahlen zeigt. Das Gleiche gilt auch für die vielen Kartoffelprodukte. Davon profitieren alle Beteiligten in der Kartoffelwirtschaft. Trifft der Konsument aber einmal auf eine unbefriedigende Qualität, so reagiert er darauf verständlicherweise übermässig heftig, was sich für alle Marktpartner nachteilig auswirkt. Mit den marktgerechten Handelsusancen und einem leistungsfähigen neutralen Kontrolldienst (Qualiservice GmbH), der im Sinne einer Selbsthilfe von der ganzen Branche getragen wird, wird angestrebt, dass nur qualitativ hochwertige Kartoffeln den Weg auf den Markt finden. Dies sind wir den Konsumenten schuldig, und die Kartoffel verdient es.

Die Kartoffel - ein ausgesprochenes Naturprodukt

Die Kartoffel reagiert sehr stark auf die vielen Umwelteinflüsse. Während einige davon als gegeben hingenommen werden müssen (z.B. Boden, Witterung, usw.), können andere durch den Produzenten beeinflusst werden (z.B. Pflanzgut, Pflanzung, Düngung, Pflanzenschutz usw.). Die zahlreichen Wechselbeziehungen verlangen ein hohes Mass an Fachwissen und praktischer Erfahrung. Das Endprodukt muss jedoch den Qualitätsmerkmalen entsprechen, was mit einer neutralen Kontrolle unterstützt werden kann.

Qualitätserhaltung von A bis Z

Der Begriff Qualität umfasst verschiedenste Aspekte. Neben dem Genusswert spielt der gesundheitliche Wert der Produkte eine grosse Rolle. Nicht zu vernachlässigen ist natürlich die äussere Qualität, welche ausschliesslich mit dem Auge beurteilt wird.

Jeder Partner auf dem Kartoffelmarkt weiss, welche Anforderungen der Verbraucher an die Kartoffel stellt. Daran orientiert er sein Handeln. Nur die lückenlose Sorgfalt auf allen Stufen der Wertschöpfungskette, von den Produzenten über Aufkäufer, Lagerhalter, Aufbereitungsbetrieb bis zum Detailhandel, ermöglicht es, an der Verkaufsfront ein Produkt in guter Qualität anzubieten. Eine kleine Unachtsamkeit an irgendeiner Stelle auf dem Vermarktungsweg genügt und schon ist die wichtige „Qualitätskette“ gerissen. Gemeinsam sind die schwachen Glieder frühzeitig zu erkennen und zu eliminieren. Qualiservice GmbH unterstützt Sie dabei gerne.

Durchführung der Kontrollen durch Qualiservice

Seit dem 1. Februar 2001 hat die swisspatat die Qualitätskontrolle von Kartoffeln der Qualiservice GmbH übertragen.

Qualiservice ist

das schweizerische Dienstleistungszentrum für alle Qualitätsfragen der Früchte-, Gemüse- und Kartoffelbranche und umfasst den Qualitätssicherungsdienst des SOV, den Beratungs- und Kontrolldienst von swisspatat, die Qualitätskontrolle der Gemüsebranche sowie den Untersuchungsring SOGUR. Alle Qualitätskontrollen sowie die Entnahme von Laborproben liegen im akkreditierten Bereich nach ISO/SEC 17020.

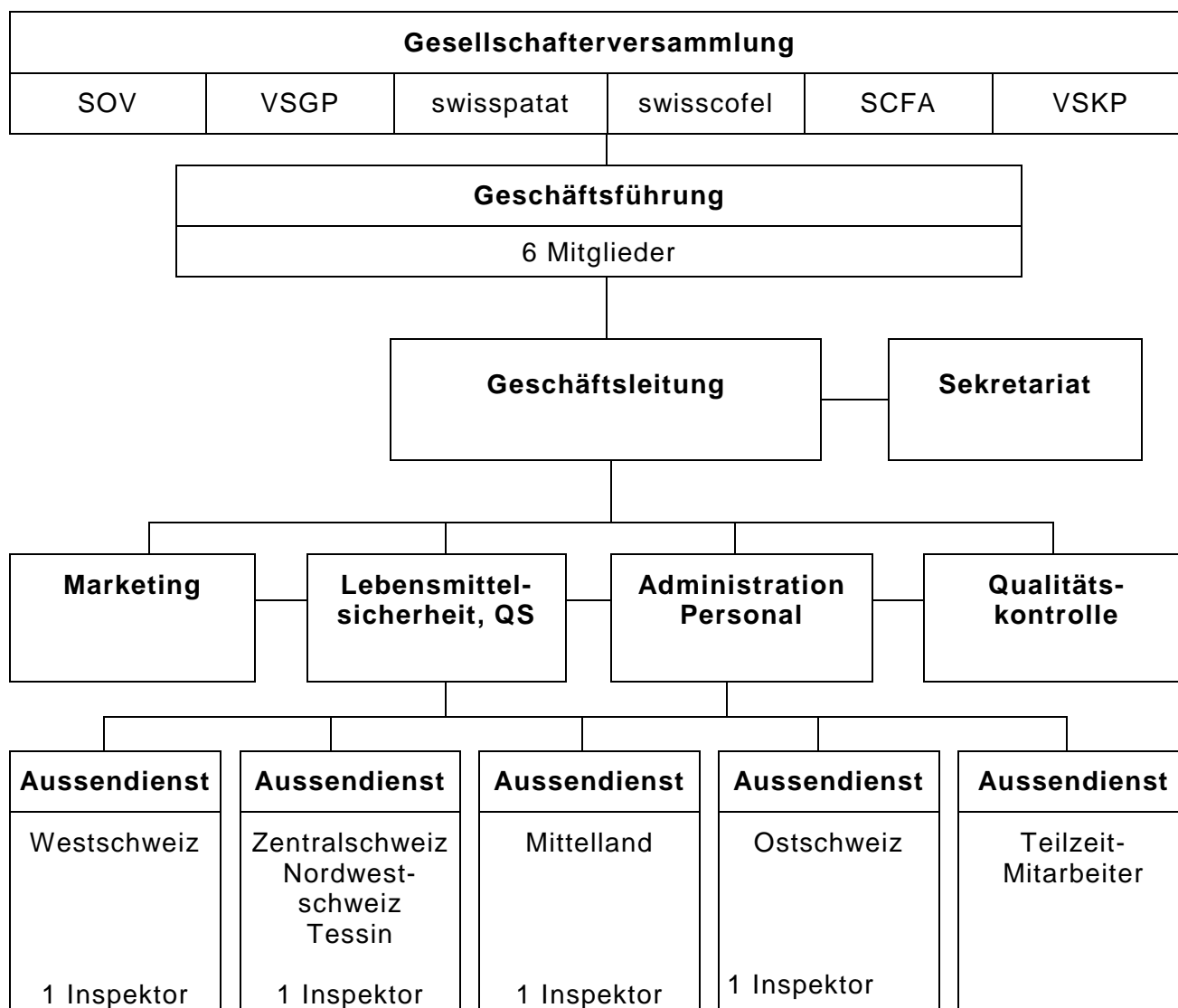
Qualiservice bietet

- Qualitätskontrollen für Früchte, Gemüse und Kartoffeln, mit
 - Stichprobenkontrollen
 - direkten Kontrollen nach Auftrag
 - Einlagerungskontrollen
 - Exportkontrollen
 - Importkontrollen
- Beratung der Lager- und Abpackbetriebe in allen Qualitätsfragen
- Beratung auf Stufe Gross- und Detailhandel
- Organisation und Durchführung von international anerkannten Expertisen
- Verschiedene Labelkontrollen
- Aus- und Weiterbildungsangebote für betriebsinterne Kontrolleure sowie Personal im Detailhandel
- Untersuchungsring für Rückstandsanalysen (SOGUR)
 - Erstellen von betriebsspezifischen Probeständen mit nationalem Standard
 - Entnahme der Proben und Versand ins Labor
 - Übermittlung der Analysenresultate mit Erläuterungen
 - Beratung im Falle von Beanstandungen
 - Schnellwarnsystem

Qualiservice ist getragen von

den Branchenorganisationen Schweiz. Obstverband (SOV), swisspatat, Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP), swisscofel, der Swiss Convenience Food Association (SCFA) und der Vereinigung Schweizerischer Kartoffelproduzenten (VSKP).

Organigramm der Qualiservice GmbH



Die Qualiservice GmbH ist mit der Durchführung der neutralen Qualitätskontrolle beauftragt. Auf Stufe Abpack- und Handelsbetrieben führen die Inspektoren die Kontrollen durch. Bei den Auftragskontrollen für Kartoffeln sind es mehrheitlich die Teilzeitkontrollleure. Auf allen Stufen wird die Qualitätskontrolle gemäss den Schweizerischen Handelssusenzen für Kartoffeln (HUS) ausgeführt.

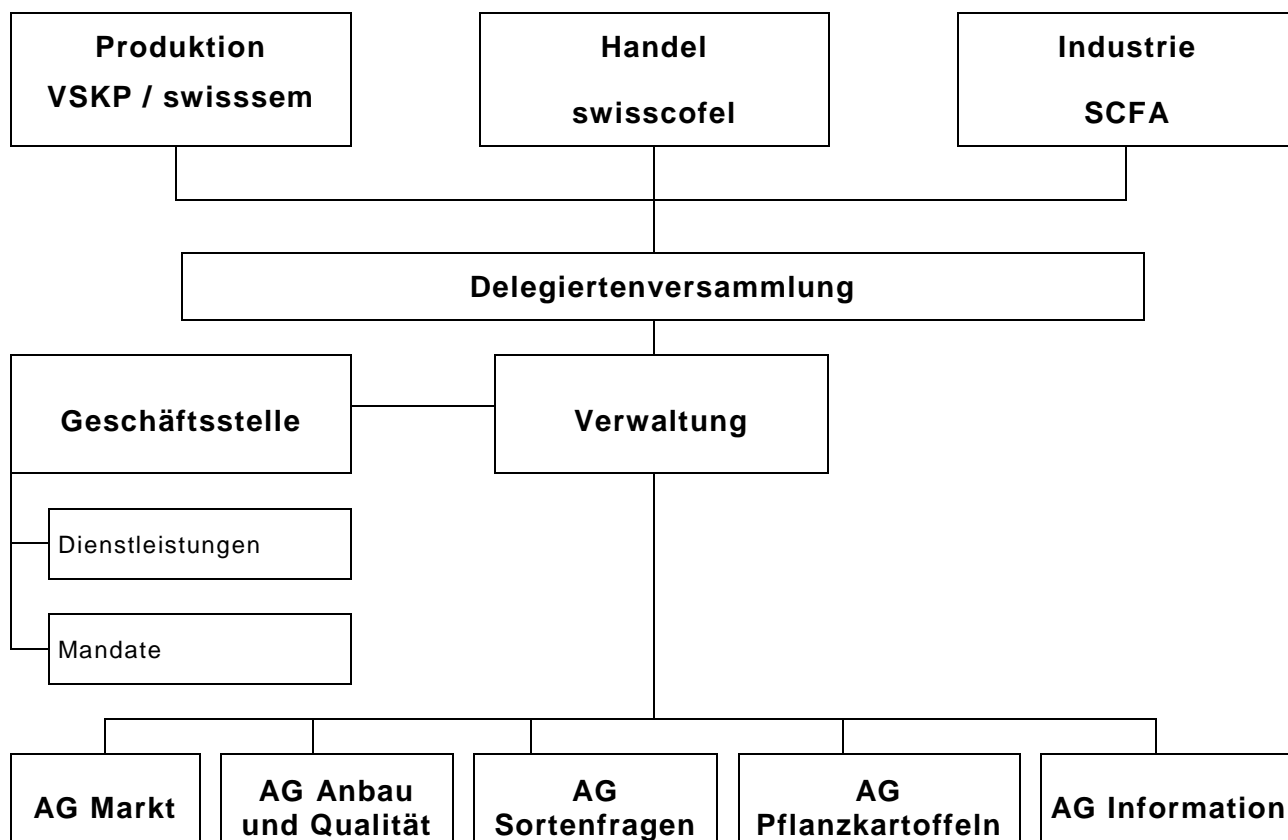
Diese Usenzen regeln alle Aspekte jeglicher Handelstätigkeiten mit Kartoffeln. Dementsprechend sind ebenfalls die Qualitätsbestimmungen in diesem Werk festgehalten. Anpassungen oder Änderungen dieser Bestimmungen ist Sache der Branche, bzw. der Arbeitsgruppe „Markt“ (AGM) der swisspatat.

Kontaktadressen

swisspatat
Postfach 7960
3001 Bern
Tel. 031 385 36 50
Fax. 031 385 36 58
info@swisspatat.ch

Qualiservice GmbH
Postfach 7960
3001 Bern
Tel. 031 385 36 90
Fax. 031 385 36 99
info@qualiservice.ch

Organigramm der swisspatat



Qualitätskontrollen

Im Bereich der Kartoffelproduktion und -vermarktung kann Qualiservice mit folgenden Kontrollen beauftragt werden:

Kontrolle	Bestellung/ Auftraggeber	Zu Lasten von	Verrechnung
Einlagerung: (Speise-/Vered- lungskartoffeln)	Lagerhalter, Veredlungsbetrieb	Auftraggeber	Nach Aufwand gemäss Stundentarif
Frischverfütterung	Produzent	Anteil Produzenten, Anteil Fonds Rückbehalt	
Pseudomonas	Importeur	Bundesamt für Land- wirtschaft (BLW)	
Abgepackte Ware	Kontrollfirmen	Abpackbetrieb	Nach Umsatz
Rückstandanalysen	SOGUR-Kunden	Kunde	Nach Anzahl Analysen
Audits für SGA, SGAP, AdR, etc.	Vermarkter	Auftraggeber	Nach Aufwand

Unterlagen und Material für die Qualitätskontrolle

Eine korrekte und in allen Belangen vergleichbare Kontrolle setzt genaue Grundlagen sowie geeignetes und einheitliches Material voraus.

Ausrüstung des Kontrolleurs

- Schweizerische Handelsusancen für Kartoffeln (HUS)
- Ausführungsbestimmungen zu den HUS
- Offizielle Rapportformulare von Qualiservice
- Notizblock für laufende Aufzeichnungen
- 2 Körbe für die Musterziehung und das Sortieren
- Thermometer für die Ermittlung der Knollentemperatur
- Quadratmasse zur Ermittlung der Knollengrösse
- Messer für die Schnittprobe
- Spezielles 4 mm-Schälmesser
- Waage für die Auswertung des Sortierergebnisses
- Offizielle Farbtabelle für die Chipsbeurteilung
- Arbeitsschürze

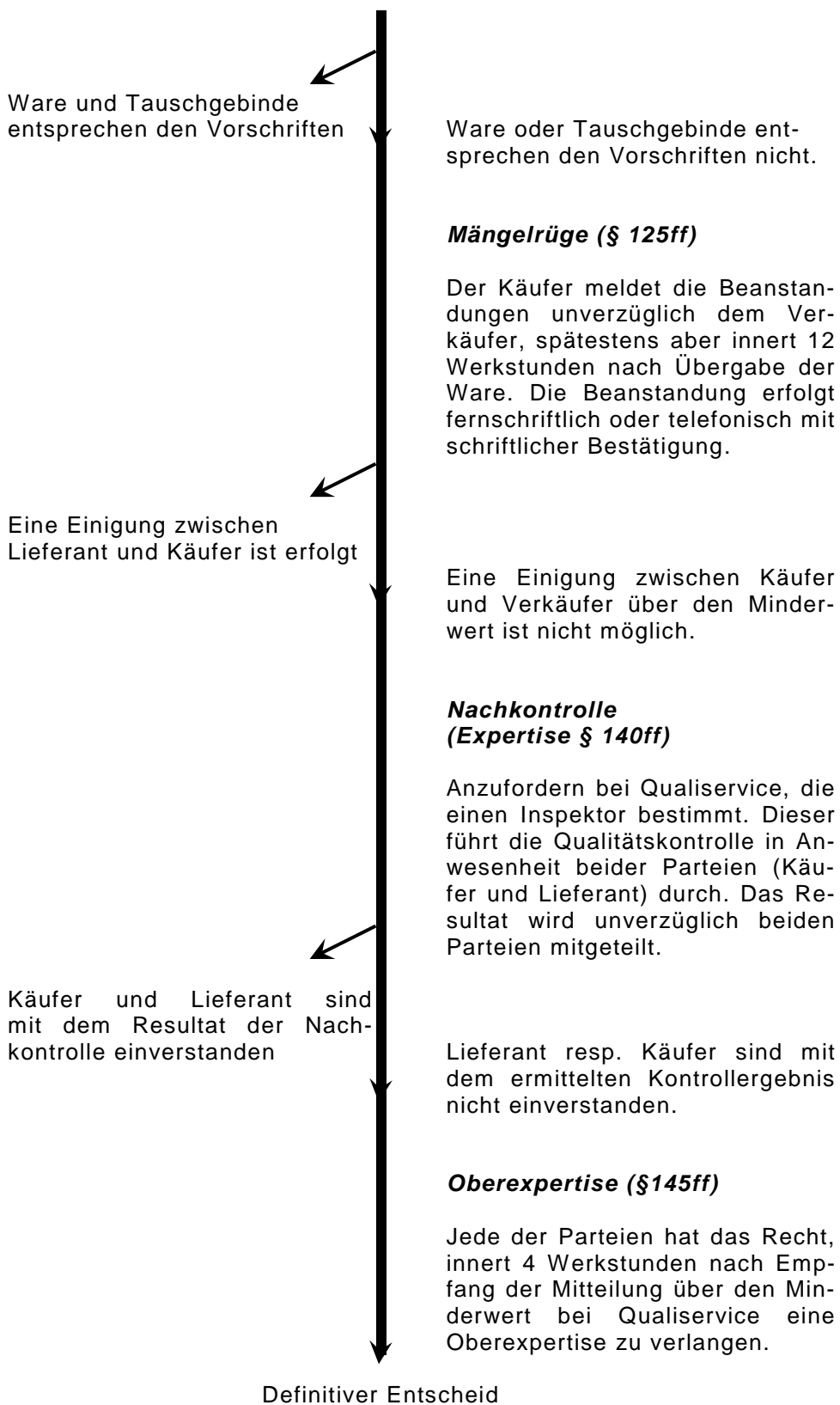
Einrichtung am Kontrollort (vom Auftraggeber bereit zu stellen)

- Sortiertisch an wettergeschütztem Standort
- Ausreichende Beleuchtung
- Evtl. Paloxen-Kippgerät
- Für die Stärkemessung:
Geeichte Stärkewaage und Wascheinrichtungen
(Details siehe Ausführungsbestimmungen 2.81)
- Für die Durchführung des Backtestes:
(Details siehe Ausführungsbestimmungen 2.91, 2.95ff)
 - Chips-Entnahmeggerät
 - Friteuse
 - Thermometer (0-200° C)
 - Fliessendes Wasser
 - Waschgeschirr mit Gittereinsatz
 - Saugfähige, weisse Unterlage
 - Farbtabelle für die Beurteilung der Backfarbe

Bestellungen siehe „Prof. Zubehör“ im Shop auf www.kartoffel.ch

Mängelrüge – Nachkontrolle – Expertise

(Der Schemaablauf gilt für offene Mängel gemäss § 131 HUS)



Die Kosten für Nachkontrolle und Expertise gehen in jedem Fall zu Lasten der unterliegenden Partei.