



Richtlinien des LKP zur Durchführung der „Neutralen Qualitätsprüfung bei Speise- und Veredelungskartoffeln“

A. Allgemeine Bestimmungen

1. Es können nur Kartoffelpartien geprüft werden, die aus Erzeugerbetrieben stammen, die Mitglied eines Erzeugerringes der Fachgruppe Qualitätskartoffeln des LKP sind. Für eine bereits vom LKP geprüfte Partie ist eine wiederholte Kontrolle ausgeschlossen. Aus dem Ergebnis der Neutralen Qualitätsprüfung können von Dritten gegen das LKP bzw. deren Mitarbeiter und Beauftragte keine Rechtsansprüche hergeleitet werden, weil diese nur eine beratende Tätigkeit ausüben, an welche die Vertragspartner nicht gebunden sind.
2. Grundlage für die Bewertung der Qualität bilden die
"Deutsche Kartoffelgeschäftsbedingungen – Berliner Vereinbarung 1956"
in der jeweils neuesten Fassung sowie die von den Marktpartnern gesondert getroffenen Vereinbarungen.
3. Die Inanspruchnahme der Neutralen Qualitätsprüfung bedarf einer **schriftlichen Anmeldung, jährlich jeweils spätestens zum 1. Juni. Dabei ist ein Vertragsmuster mit den vereinbarten Bewertungskriterien für die Neutrale Qualitätsprüfung beim LKP einzureichen.** Beim kontrollierten Vertragsanbau sind die Verträge einschließlich der Anbauerlisten bereits zum 15. März vorzulegen.
4. Der Beitragsanteil für die Neutrale Qualitätsprüfung, dessen Höhe vom Ausschuss des LKP festgelegt wird, wird vom jeweiligen Erzeugerring eingezogen.
5. Die Neutrale Qualitätsprüfung wird durchgeführt bei
 - a) Anlieferung der Rohware des Erzeugers an die aufnehmende Hand. Rohware, die eingelagert wird, kann maximal zweimal bonitiert werden (Vor- und Hauptbonitur). Eine Bonitur am Hof des Erzeugers ist ausgeschlossen.
 - b) aufbereiteter Ware zum Zeitpunkt der Annahme bzw. beim Abgang beim selbstvermarktenden Erzeuger vor Ort oder bei der aufnehmenden Hand.

B. Spezielle Bestimmungen

I. Qualitätsprüfer

1. Die Neutrale Qualitätsprüfung erfolgt durch Personen, die vom LKP im Einvernehmen mit den Erzeugerringen berufen werden. Sie unterliegen bei der Durchführung des ihnen erteilten Auftrages den fachlichen Weisungen und der Aufsicht des LKP und der Erzeugerringe. Die Berufung setzt voraus:
 - a) persönliche Eignung
 - b) erforderliche Sachkunde
 - c) Kenntnis der “Deutsche Kartoffelgeschäftsbedingungen – Berliner Vereinbarung 1956“ in der jeweils neuesten Fassung
 - d) Teilnahme an den vom LKP und Erzeugerringen durchgeführten Lehrgängen
 - e) die schriftliche Anerkennung dieser Richtlinien.

2. Der Prüfer ist verpflichtet, über alle ihm in Durchführung seiner Tätigkeit zur Kenntnis gelangten Geschäftsvorgänge Verschwiegenheit zu bewahren, nicht in irgendeiner Weise mittelbar oder unmittelbar geschäftlich auszuwerten sowie sich jeder eigenen Geschäftstätigkeit einschl. Vermittlertätigkeit auf dem ihm übertragenen Arbeitsgebiet für die Dauer dieser Tätigkeit zu enthalten. Die Datenschutzerklärung des LKP ist vom Prüfer zu bestätigen.

Die Prüfer dürfen in keinem Abhängigkeitsverhältnis zu dem beteiligten Vertragspartner stehen. Es ist ihnen nicht gestattet, bei der Firma ihres Einsatzbereiches anderweitige Tätigkeiten außer der Qualitätsprüfung durchzuführen. Ein Austausch der Prüfer ist nach Maßgabe des LKP im Einvernehmen mit dem Erzeugerring jederzeit möglich.

3. Der Auftrag zur Durchführung der Neutralen Qualitätsprüfung kann dem Prüfer vom LKP entzogen werden, wenn trotz schriftlicher Anmahnung:
 - a) sich der Prüfer als ungeeignet erweist
 - b) der Prüfer diesen Richtlinien zuwider handelt
 - c) Qualitätsfeststellungen des Prüfers mehrfach zu Recht beanstandet wurden
 - d) der Prüfer einem Lehrgang ohne ausreichenden Entschuldigungsgrund fernbleibt.

Jeder der unter a) bis d) aufgeführten Gründe genügt für die Entziehung des Auftrages.

4. Die Unterlagen (Qualitätsbefunde) sind an den Erzeugerring und das LKP weiterzuleiten.

II. Durchführung der Neutralen Qualitätsprüfung bei Rohware und aufbereiteter Ware

Jede Prüfung muss sich auf eine Probemenge erstrecken, die ausreicht, um ein zuverlässiges Urteil über die gesamte Ware abgeben zu können. Hierzu sind die diesbezüglichen Vorgaben der „Deutsche Kartoffelgeschäftsbedingungen - Berliner Vereinbarung 1956“ in der jeweils neuesten Fassung gültig.

1. Probenahme

Die Probenahme erfolgt unmittelbar durch den LKP-Prüfer mit anschließender Bonitierung. Sie kann auch durch den Erzeuger und Firmenvertreter erfolgen, wenn beide Vertragspartner bzw. deren Vertreter (z.B. LKW-Fahrer) gemeinsam diese Probenahme vornehmen. Die entnommene Probe ist mit den vom LKP über die Erzeugerringe zur Verfügung gestellten Etiketten zu sichern und von beiden Vertragspartnern bzw. deren Vertretern mit Unterschrift zu bestätigen. Eine derartige Probe wird bei der Vertragsfirma vom zuständigen Prüfer spätestens nach drei Werktagen nach der Anlieferung ausgewertet. Rückstellproben, die für eine Hauptbonitur nach spätestens 4-6 Wochen verwendet werden, sind ebenso mit den LKP-Etiketten zu sichern. Werden diese Rückstellproben anonym mit Betriebsnummern gelagert, kann die Versiegelung in Ausnahmefällen entfallen. Proben, die nicht wie oben angegeben gekennzeichnet und verschlossen sind, können vom LKP-Prüfer nicht bonitiert werden. Es ist darauf zu achten, dass die Proben sachgerecht gelagert werden. Seitens der aufnehmenden Hand müssen zu diesem Zweck entsprechende Räumlichkeiten zur Verfügung gestellt werden. Das Probengewicht umfasst 25 kg. Bei Rohware ist in begründeten Fällen eine Unterschreitung des Probengewichtes möglich. Das Mindestgewicht von 20 kg darf nicht unterschritten werden.

2. Befunderstellung

Die Ergebnisse der Neutralen Qualitätsprüfung sind in den entsprechenden LKP-Qualitätsbefundblöcken gut leserlich festzuhalten. Der Befund ist sowohl vom Prüfer wie auch von der aufnehmenden Hand bzw. Selbstvermarkter zu unterschreiben und abzustempeln. Je eine Ausfertigung des Befundes erhalten der Prüfer, der Erzeuger, die Vertragsfirma und der Erzeugerring.

Werden die Daten des Qualitätsbefundes durch den LKP-Prüfer vor Ort bei der abnehmenden Firma im dezentralen LKP-Programm erfasst, so ist eine Weiterleitung der Befunddaten in elektronischer Form an die Firma möglich. Die Weiterleitung der Daten ist in den Anbau- und Lieferverträgen festzulegen.

Die Entscheidung über die Verwertung der Ware ist allein der Vertragsfirma zu überlassen. Es besteht somit kein Zurückweisungsrecht durch den LKP-Prüfer.

III. Anforderungen an den Prüfraum und Prüfeinrichtungen

Für eine ordnungsgemäße Durchführung der Neutralen Qualitätsprüfung sind seitens der Firma (aufnehmende Hand) folgende Anforderungen zu erfüllen:

1. Erfüllung der von der Berufsgenossenschaft vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

2. Die Möglichkeit zur Probenahme muss so gestaltet sein, dass der Prüfer die Probenahme ungefährdet durchführen kann (z.B. Leiter oder Podest, wenn Proben vom Wagen zu ziehen sind). Ist aus technischen Gründen keine befriedigende Probenahme möglich, so erkennen die Firma und auch der Erzeuger das Qualitätsergebnis aus dieser Probe an.
3. Seitens der Firma ist eine entsprechende Räumlichkeit zur Verfügung zu stellen, damit die Bonitur ordnungsgemäß durchgeführt werden kann. Dazu gehört der Prüftisch, ein Tisch für die Waage mit einer geeigneten Schreibmöglichkeit, helles Tageslicht, eine entsprechende Anzahl von Körben und Eimern. Außerdem muss eine Heizmöglichkeit vorhanden sein. Zur Bestimmung des Nitratgehaltes mit Hilfe des Nitrathek-Gerätes ist ein entsprechender Entsafter seitens der Firma zur Verfügung zu stellen. Soll die Probe gewaschen werden, ist ein Kartoffelwaschautomat mit Wasseranschluss und -abfluss Voraussetzung. Das Waschen mit einem Dampfstrahler ist nicht zulässig. Prüfeinrichtung und Waschanlage sollten möglichst nahe bei der Kartoffelannahme liegen.
4. Dem vor Ort tätigen Prüfer ist eine laufend aktualisierte Anlieferliste (Uhrzeit, vollständige Adresse des Lieferanten, Sorte, Sortierung, Liefermenge und gültige Bewertungskriterien) zur Verfügung zu stellen.

Stand: Juni 2011 (redaktionelle Änderungen Mai 2012)

Stand: Juni 2011 (redaktionelle Änderungen Mai 2013)