

IV. Richtlinien für die Begutachtung beanstandeter Kartoffeln

8. Wenn der Erzeuger mit der Feststellung der Mängel nicht einverstanden ist, ist die Erfassungsstelle verpflichtet, das Gutachten eines amtlich zugelassenen Sachverständigen einzuholen. Führt das Gutachten des Sachverständigen zu dem Ergebnis, daß die im Abschn. III unter A und B festgesetzten Mängelhöchstgrenzen nicht überschritten sind, ist die Erfassungsstelle verpflichtet, die Kartoffeln anzunehmen. Im gegenteiligen Fall gelten die Vorschriften, wie sie für die Überschreitung dieser Mängelhöchstgrenzen vorgeschrieben sind.

Wird das Gutachten des Sachverständigen vom Erzeuger oder von der Erfassungsstelle angefochten, ist die Entscheidung des Kreisrates, Abt. Erfassung und Aufkauf landwirtschaftlicher Erzeugnisse, herbeizuführen.

Das Gutachten des Sachverständigen ist bei der Erfassungsstelle aufzubewahren.

V. Bestimmungen über die Lagerung von Kartoffeln in gedeckten Räumen und Mieten

9. Allgemeine Vorschriften

Die Einlagerung/Einmietung der Kartoffeln hat möglichst verkehrsgünstig zu erfolgen. Die Kartoffeln sind sachgemäß zu lagern, pfleglich zu behandeln, vor Nässe, Hitze, Frost und Diebstählen zu sichern, während der Lagerung auf ihre Beschaffenheit hin fortlaufend durch Fachkräfte zu überprüfen und aufgetretene Mängel zu beseitigen.

Die für die Einlagerung/Einmietung bestimmten Kartoffeln müssen den in diesen Richtlinien festgesetzten Güte- und Abnahmebestimmungen entsprechen. Es dürfen nur Kartoffeln eingelagert/ eingemietet werden, die eine feste Schale aufweisen, reif, gesund und trocken sowie von Erde befreit sind. Angefaulte und beschädigte Knollen müssen sorgfältig ausgelesen werden.

Kartoffeln mit Eisenfleckigkeit und Pfpfropfenbildung können eingelagert/ eingemietet werden.

Die Verwendung von scharfen Spaten und Forken sowie das Gehen auf den Kartoffeln mit hartem Schuhwerk ist streng verboten.

Die Einlagerung/Einmietung der Kartoffeln darf nur unter Aufsicht und Kontrolle von Fachkräften vorgenommen werden, die genügend Erfahrung auf diesem Gebiet besitzen.

Bei der Einlagerung/Einmietung sind zu trennen:

- a) Speisekartoffeln, gelbfleischige,
- b) Speisekartoffeln, weißfleischige,
- c) Fabrikkartoffeln.

Pflanzkartoffeln sind, um Sortenvermischung unbedingt zu verhüten, streng zu trennen nach

- a) Sorte,
- b) Anbaustufe innerhalb jeder Sorte.

Die nach vorstehenden Sortierungen anzulegenden Lagerpartien/Mieten sind durch Tafeln mit fortlaufender Numerierung kenntlich zu machen und auf den Mietenplan zu übertragen.

Kartoffel-Läger und -Mieten sind ständig zu bewachen und möglichst auf einem geschlossenen Platz anzulegen.

Über Lage, Menge und Sorten der eingelagerten/ eingemieteten Kartoffeln muß jeweils ein genauer Lager- und Mietenplan angelegt und geführt werden. Aus ihm muß hervorgehen:

- a) Nummer der Miete/der Lagerpartie,
- b) Ort und nähere Bezeichnung des Lagers bzw. der Miete,
- c) Zeitpunkt der Einlagerung,
- d) eingelagerte/ eingemietete Menge (mit Sortenangabe) in t,
- e) Zeitpunkt der Auslagerung,
- f) ausgelagerte Menge in t,
- g) Angabe, ob und wann Miete mit Winterdecke versehen wurde,
- h) Zeitdauer der Bewachung,
- i) Name des Wächters,
- k) aufgewendete Bewachungskosten (Lohn für 1 Tag und die Gesamtdauer der Bewachung).

10. Einzelvorschriften für die Lagerung in gedeckten Räumen

Kartoffeln dürfen weder zu kalt noch zu warm lagern. Ungeeignet sind insbesondere helle Räume, Keller mit hohem Grundwasser, mit Fenstern auf der Südseite, Keller mit Zentralheizungseinrichtungen, sofern diese Einrichtungen im Gebrauch sind und nicht mit Glaswolle oder anderem Material isoliert werden können. Eine Lagerung in Schuppen (Scheunen) ist behelfsmäßig und darf nur in Ausnahmefällen vorgenommen werden.

Für die Berechnung der erforderlichen Lagerräume kann als Regel gelten, daß 1 cbm Kartoffeln etwa 650 kg wiegt. Bei einer Stapelhöhe von 1,50 m kann mithin je qm höchstens 1 t gelagert werden.

Bevor Lager- und Kellerräume mit Kartoffeln belegt werden dürfen, sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- a) Fußböden und Wände müssen sorgfältig gesäubert werden.
- b) Räume sind zu desinfizieren (Verbrennen von Schwefel oder Spritzen mit Formalinlösung bzw. mit ähnlichen Chemikalien oder durch Kalken usw.).
- c) Löcher und Risse, durch welche Nagetiere (Mäuse, Ratten) eindringen können, sind abzudichten.
- d) Nicht verglaste Fenster sind mit Brettern zu verschlagen.
- e) Türen und Dächer dürfen keine Nässe einlassen.
- f) Frei stehende Lagerhäuser sind mit einer Abflußrinne entlang der Gebäude zu versehen.
- g) Die nähere Umgebung der Lagerräume ist von Müll, Unrat, Schrott usw. freizuhalten.
- h) Lattenroste sind vor der Benutzung abzuschuuern und nur in abgetrocknetem Zustande zu verwenden.
- i) Vor Wiederbenutzung eines geleerten Lager-raumes hat eine gründliche Säuberung stets erneut zu erfolgen.