

Leitsätze für Kartoffelerzeugnisse

Neufassung vom 19.01.2026 (BAnz AT 12.03.2026 B2, GMBI 09/2026 S. 175-182)

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Beurteilungsmerkmale.....	4
1.1	Begriffsbestimmungen.....	4
1.1.1	Kartoffelerzeugnisse	4
1.1.2	Kartoffelerzeugnisse als Zutaten oder Beilagen	4
1.1.3	Kartoffelerzeugnisse in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.....	4
1.1.4	Mengenangaben	4
1.2	Herstellung.....	4
1.2.1	Rohware	4
1.2.2	Verarbeitung	4
1.2.3	Zutaten.....	5
1.3	Bezeichnung und Aufmachung	5
2	Besondere Beurteilungsmerkmale	5
2.1	Ungeschälte und geschälte Kartoffelerzeugnisse	6
2.1.1	<i>Pellkartoffeln</i>	6
2.1.2	<i>Baked Potatoes, Folienkartoffeln</i>	6
2.1.3	<i>Geschälte Kartoffeln, roh</i>	6
2.1.4	<i>Geschälte Kartoffeln, blanchiert</i>	7
2.1.5	<i>Geschälte Kartoffeln, gekocht</i>	7
2.2	<i>Pommes frites</i>	8
2.3	Trockenkartoffel-Erzeugnisse	9
2.4	Kartoffelpüree-Erzeugnisse.....	9
2.5	Erzeugnisse aus vorgeformten Kartoffelteigen	10
2.6	Gebratene Kartoffelerzeugnisse	11
2.6.1	<i>Kartoffelpuffer, Reibekuchen</i>	11
2.6.2	<i>Reibekuchenteig</i>	11
2.6.3	<i>Bratkartoffeln, Röstkartoffeln, Rösti, Pommes nouvelles, Pommes parisiennes, Würfelkartoffeln, Pommes carrées</i>	11
2.6.4	<i>Kartoffelplätzchen, Kartoffelmedaillons, Kartoffelbratlinge, Röstlinge, Pommes Macaire</i> ...	12
2.7	Kartoffelknödel-Erzeugnisse	13
2.7.1	<i>Kloß, Klöße, Knödel</i>	13
2.7.2	<i>Kloß, Klöße, Knödel im Kochbeutel / in Kochbeuteln</i>	13
2.7.3	<i>Kloßteig, Knödelteig</i>	14

2.8	Kartoffel-Knabbererzeugnisse	14
2.8.1	<i>Kartoffelchips</i>	14
2.8.2	<i>Stapelchips</i>	15
2.8.3	<i>Kartoffelsticks</i>	15
Anlage 1 - Leitfaden zur Bestimmung dunkler Stellen		16
Anlage 2 - Geschützte Angaben		20
Fußnoten		21

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

1.1.1 Kartoffelerzeugnisse

Kartoffelerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind:

- a) Ungeschälte und geschälte Kartoffelerzeugnisse
- b) Pommes frites-Erzeugnisse
- c) Trockenspeisekartoffel-Erzeugnisse
- d) Kartoffelpüree-Erzeugnisse
- e) Erzeugnisse aus vorgeformten Kartoffelteigen
- f) Gebratene Kartoffelerzeugnisse
- g) Kartoffelknödel-Erzeugnisse
- h) Kartoffel-Knabbererzeugnisse

Süßkartoffelerzeugnisse fallen nicht in den Anwendungsbereich dieser Leitsätze.

1.1.2 Kartoffelerzeugnisse als Zutaten oder Beilagen

Kartoffelerzeugnisse, die als Zutaten oder Beilagen in Erzeugnissen wie Suppen, Feinkostsalaten oder Fertiggerichten enthalten sind, entsprechen diesen Leitsätzen.

1.1.3 Kartoffelerzeugnisse in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung

Diese Leitsätze gelten nicht für Kartoffelerzeugnisse, die in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung hergestellt werden und zum alsbaldigen Verzehr bestimmt sind.

1.1.4 Mengenangaben

Die in den Leitsätzen angegebenen Mengen sind Gewichtsangaben in Prozent (%), soweit keine davon abweichenden Angaben gemacht werden.

1.2 Herstellung

1.2.1 Rohware

Die zur Verarbeitung bestimmten Kartoffeln sind gesund, ganz, sauber, fest und frei von fremdem Geruch und Geschmack; sie werden vor der Verarbeitung gewaschen.

1.2.2 Verarbeitung

Die Verarbeitung umfasst gegebenenfalls das Schälen und Zerkleinern der Rohware sowie z. B. das Blanchieren, Kochen, Frittieren, Backen oder Braten, das Haltbarmachen, Mischen mit Zutaten und das Verpacken in geeignete Behältnisse.

Zum Haltbarmachen sind insbesondere die folgenden Verfahren üblich:

- Kühlen
- Tiefgefrieren im Sinne der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel¹
- Pasteurisieren oder Sterilisieren
- Trocknen
- Zugabe von Lebensmittelzusatzstoffen²
- Verpacken unter Vakuum oder unter Schutzatmosphäre.

Zum Braten und Frittieren werden geeignete, verkehrsübliche Speisefette und Speiseöle verwendet. Während der Verarbeitung werden diese laufend sensorisch auf Aussehen, Geruch und Geschmack sowie analytisch³ überprüft.

Auf die Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln wird verwiesen⁴.

Bei der Verarbeitung bleiben die wertbestimmenden Eigenschaften und Bestandteile der Rohware soweit wie möglich erhalten.

1.2.3 Zutaten

Bei der Herstellung werden üblicherweise als weitere Zutaten verwendet:

- Speisesalz,
- Gewürze,
- Kräuter,
- Speisestärken, Getreidemehle und/oder pflanzliche Hydrokolloide,
- weitere Zutaten gemäß Abschnitt 2,
- Lebensmittelzusatzstoffe² und Aromen⁵.

1.3 Bezeichnung und Aufmachung

Für Kartoffelerzeugnisse sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen verkehrsüblich.

Zudem ist ein Hinweis auf die jeweilige Angebotsform üblich, wenn diese nicht eindeutig aus der gesamten Aufmachung hervorgeht.

2 Besondere Beurteilungsmerkmale

Wird ein Kartoffelerzeugnis mit den folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht, entspricht sie den jeweiligen Beurteilungsmerkmalen.

Geografische Angaben sind in der Regel echte Herkunftsangaben. Sie können aber auch nur Hinweise auf eine bestimmte Zusammensetzung und Herstellungsweise sein. In Verbindung mit Worten wie „Original“ oder „Echt“ oder nach Eintrag in das Verzeichnis der geschützten

Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) oder geschützte geografische Angaben (g. g. A.) weisen geografische Bezeichnungen der Lebensmittel in jedem Fall auf die Herkunft hin⁶.

Für Erzeugnisse mit g. g. A. beziehungsweise g. U. gelten die entsprechenden Vorschriften beziehungsweise spezifischen Anforderungen. Diese Erzeugnisse sind nicht in den Leitsätzen in Nummer 2 aufgeführt.

2.1 Ungeschälte und geschälte Kartoffelerzeugnisse

Zur Herstellung dieser Kartoffelerzeugnisse werden Speisekartoffeln verwendet.

2.1.1 Pellkartoffeln

Pellkartoffeln sind ungeschält gekochte Kartoffeln, die gekühlt, tiefgefroren, in geeigneter Folie gekocht und gekühlt oder sterilisiert in den Verkehr gelangen.

Auf das Kochen beziehungsweise Erhitzen zurückzuführende Veränderungen der Schale (z. B. Risse) gelten nicht als Mangel. Die Größensortierung ist gleichmäßig und entspricht den nachfolgend genannten Kriterien:

Mindestgröße (Quadratmaß mit einer Seitenlänge von):	35 mm
Bandbreite (Unterschied zwischen größter [Obergrenze] und kleinster Knolle [Untergrenze]):	25 mm
Maximale Abweichung (Masse an Knollen über Obergrenze beziehungsweise unter Untergrenze):	25 %

2.1.2 Baked Potatoes, Folienkartoffeln

Baked Potatoes, Folienkartoffeln sind besonders große ungeschälte Kartoffeln, die gewaschen und roh oder blanchiert in loser Form oder in Aluminiumfolie oder in eine andere geeignete Folie verpackt, gegebenenfalls gekühlt, tiefgefroren oder sterilisiert in den Verkehr gelangen. Auf das Erhitzen zurückzuführende Veränderungen der Schale (z. B. Risse) gelten nicht als Mangel.

Die Größensortierung ist gleichmäßig und entspricht folgenden Gewichtsklassen: 125 - 175 g, über 175 - 225 g, über 225 - 275 g, über 275 - 325 g, über 325 - 375 g. Bei Großgebinden ab 10 kg überschreiten höchstens 20 Prozent der Kartoffeln die Ober- und Untergrenzen um höchstens 25 g.

2.1.3 Geschälte Kartoffeln, roh

Geschälte Kartoffeln, roh sind von der Schale befreite, ganze, geteilte oder geschnittene sowie gewaschene Kartoffeln. Sie gelangen gekühlt, auch unter Schutzatmosphäre verpackt, in den Verkehr.

Farbe:	gleichmäßig, nicht verfärbt
Geruch:	arteigen, ohne Fremdgeruch
Textur:	in verzehrfertigem Zustand fest, Oberfläche nicht verhärtet.

Die Qualitätsstufen entsprechen den nachstehend genannten Kriterien. Nur bei der Standard-Qualität ist die Verwendung geviertelter Kartoffeln beziehungsweise Kartoffelstücke üblich.

Tabelle 1:

Qualitätsstufe	Standard	Extra
Maximale Zahl der Kartoffeln mit dunklen Stellen ⁷ (Stellen mit einem Durchmesser unter 2 mm bleiben unberücksichtigt):	2 von 25	1 von 25
Mindestgröße (Quadratmaß mit einer Seitenlänge von):	30 mm	30 mm
Maximalgröße (Quadratmaß mit einer Seitenlänge von):		50 mm
Bandbreite (Unterschied zwischen größter [Obergrenze] und kleinster Knolle [Untergrenze]):	25 mm	10 mm
Maximale Abweichung (Masse an Knollen über Obergrenze beziehungsweise unter Untergrenze):	25 %	20 %

2.1.4 Geschälte Kartoffeln, blanchiert

Geschälte Kartoffeln, blanchiert sind ganze, geteilte oder geschnittene Kartoffeln, die von der Schale befreit und blanchiert wurden. Sie gelangen gekühlt in den Verkehr.

Farbe: gleichmäßig, nicht verfärbt
Geruch: arteigen, ohne Fremdgeruch
Textur: in verzehrfertigem Zustand fest, Oberfläche nicht verhärtet.

Die Qualitätsstufen entsprechen den in 2.1.3 genannten Kriterien. Nur bei der Standard-Qualität ist die Verwendung geviertelter Kartoffeln beziehungsweise Kartoffelstücke üblich.

2.1.5 Geschälte Kartoffeln, gekocht

Geschälte Kartoffeln, gekocht sind ganze, geteilte oder geschnittene Kartoffeln, die von der Schale befreit und verzehrfertig gekocht wurden. Sie gelangen sauerstoffdicht verpackt in den Verkehr.

Geschälte Kartoffeln, gekocht können auch mit oder ohne Aufguss sterilisiert in den Verkehr gebracht werden.

Farbe:	gleichmäßig, nicht verfärbt
Geruch:	arteigen, ohne Fremdgeruch
Geschmack:	arteigen, ohne Fremdgeschmack
Textur:	in verzehrfertigem Zustand fest, Oberfläche nicht verhärtet.

Die Qualitätsstufen entsprechen den in Nummer 2.1.3 genannten Kriterien. Nur bei der Standard-Qualität ist die Verwendung geviertelter Kartoffeln beziehungsweise Kartoffelstücke üblich.

2.2 *Pommes frites*

Pommes frites im Sinne dieser Leitsätze sind vorfrittierte, möglichst gleichmäßig und formgerechte Kartoffelstreifen. Sie kommen in gekühlter oder tiefgefrorener Form in den Verkehr und sind dazu bestimmt durch Frittieren oder ohne Fettzugabe (z. B. Backofen, Heißluftfritteuse, Kombidämpfer, Konvektomat oder Mikrowelle) zubereitet zu werden.

Sie werden üblicherweise aus geschälten Kartoffeln hergestellt. Es kommen glatte oder gewellte Schnitte zur Anwendung. Zerkleinerte Kartoffeln oder Kartoffeltrockenerzeugnisse werden bei der Herstellung nicht verwendet.

Farbe:	gleichmäßig, nicht grau, in verzehrfertigem Zustand goldgelb, maximal 20 Prozent der Gesamtmasse gegebenenfalls dunkler
Geruch:	arteigen, ohne Fremdgeruch auch in verzehrfertigem Zustand
Geschmack:	arteigen, ohne Fremdgeschmack in verzehrfertigem Zustand
Textur:	krosse Oberfläche in verzehrfertigem Zustand
Feuchtigkeitsgehalt:	nicht mehr als 72 Prozent
Fettgehalt:	bei vorfrittierten, gekühlten oder tiefgefrorenen Kartoffelstreifen nicht mehr als 8 Prozent, bei <i>Pommes frites</i> für die Mikrowelle kann der Fettgehalt auch höher sein
Länge der Streifen:	mindestens 20 mm; der Anteil kurzer Streifen (kleiner als 20 mm) an der Gesamtmasse beträgt maximal 5 Prozent; der Anteil normaler Streifen (länger als 40 mm) mindestens 50 Prozent. Bei Mikrowellen <i>Pommes frites</i> sind die Streifen aufgrund der Verpackung kürzer.
Mängel/Toleranzen:	der Anteil der dunklen Stellen bei <i>Pommes frites</i> aus geschälten Kartoffeln an der Gesamtmasse beträgt maximal 3 Prozent, Stellen mit einem Durchmesser unter 3 mm bleiben unberücksichtigt. Der Anteil an Schmalstücken (Kartoffelstreifen mit max. 60 Prozent des durchschnittlichen Querschnitts über ihre volle Länge) an der Gesamtmasse beträgt max. 4 Prozent; Stücke mit einer Länge unter 20 mm werden in beiden Fällen nicht gewertet.

Die Bezeichnung *Pommes frites* wird üblicherweise auch für das verzehrfertige Erzeugnis verwendet.

2.3 Trockenkartoffel-Erzeugnisse

Trockenkartoffeln, Trockenspeisekartoffeln, Speisekartoffeln, getrocknet, Kartoffeln, getrocknet sind Kartoffeln, die von der Schale befreit, in Scheiben, Plättchen, Streifen oder Würfel geschnitten, blanchiert und getrocknet wurden. Der Feuchtigkeitsgehalt beträgt höchstens 12 Prozent.

Farbe:	gleichmäßig, nicht verfärbt
Geruch:	arteigen, ohne Fremdgeruch auch in verzehrfertigem Zustand
Geschmack:	arteigen, ohne Fremdgeschmack in verzehrfertigem Zustand
Textur:	Konsistenz der gekochten Trockenspeisekartoffeln entspricht weitgehend der Konsistenz frischer gekochter Kartoffeln
Sortierung:	gleichmäßig, Streifen unter 5 mm Länge sowie Bruchstücke von Scheiben, Plättchen oder Würfeln mit einem geringeren Volumen als 20 Prozent der Normalform ⁸ gelten als Bruchanteil
Mängel/Toleranzen:	der Anteil der dunklen Stellen ⁷ beträgt höchstens 6 Prozent der Masse bei Scheiben und Plättchen beziehungsweise 8 Prozent bei Streifen und 12 Prozent bei Würfeln; der Bruchanteil aus Sortierung (siehe dort) beträgt bei Scheiben und Plättchen höchstens 15 Prozent, bei Streifen und Würfeln höchstens 6 Prozent. Der Gesamtanteil der Abweichungen beträgt bei Scheiben und Plättchen nicht mehr als 20 Prozent, bei Streifen und Würfeln nicht mehr als 10 Prozent.

2.4 Kartoffelpüree-Erzeugnisse

Kartoffelpüree, Püree, Kartoffelbrei, Stampfkartoffeln, Kartoffelschnee werden aus geschälten und gekochten Kartoffeln unter möglicher Verwendung von Zutaten wie Milch, Milcherzeugnissen⁹ sowie weiteren geschmackgebenden Zutaten hergestellt. Die Erzeugnisse gelangen gekühlt, tiefgefroren oder als Trockenmischung in den Verkehr. Bei den Trockenerzeugnissen beträgt der Feuchtigkeitsgehalt höchstens 10 Prozent.

Wird auf die Verwendung von Milch hingewiesen, werden mindestens 17 g standardisierte Vollmilch¹⁰ oder die entsprechende Menge Trockenmilcherzeugnisse in 100 g verzehrfertigem Kartoffelpüree verwendet.

Farbe:	gleichmäßig, nicht verfärbt
Geruch:	arteigen, ohne Fremdgeruch auch in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung
Geschmack:	arteigen, ohne Fremdgeschmack in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung

2.5 Erzeugnisse aus vorgeformten Kartoffelteigen

Kartoffelkroketten, Kroketten, Kartoffelbällchen, Pommes dauphine, Kartoffeln Kronprinzessinart, Pommes duchesse, Herzoginkartoffeln, Kartoffelbuchstaben, Kartoffelfiguren, Kartoffelherzen, Kartoffelwaffeln, Waffelkartoffeln, Schupfnudeln, Gnocchi und sonstige Erzeugnisse aus vorgeformten Kartoffelteigen sind Erzeugnisse aus Teigen oder für deren Herstellung geeigneten Trockenmischungen, die aus geschälten, zerkleinerten rohen und/oder blanchierten und/oder gekochten Kartoffeln mit Zutaten wie Stärke, Mehl, Milch, Milcherzeugnissen, Eierzeugnissen sowie weiteren geschmackgebenden Zutaten hergestellt werden. Die Erzeugnisse gelangen gekühlt, tiefgefroren oder als Trockenmischungen in den Verkehr.

Tiefgefrorene Erzeugnisse werden aus Kartoffelteigen geformt, gegebenenfalls paniert und in Speisefett oder Speiseöl vorfrittiert. Bei Trockenmischungen beträgt der Feuchtigkeitsgehalt höchstens 12 Prozent. Sie werden vor der Zubereitung zum Verzehr entsprechend der Zubereitungsanleitung angeteigt und geformt.

Wird auf die Verwendung von Milch hingewiesen, werden mindestens 17 g standardisierter Vollmilch¹⁰ oder entsprechende Mengen Trockenmilcherzeugnisse in 100 g verzehrfertigem Erzeugnis verwendet.

Kartoffelkroketten, Kroketten, Kartoffelbällchen sind länglich, walzenförmig oder rund geformte Erzeugnisse.

Pommes dauphine, Kartoffeln Kronprinzessinart sind aus Kartoffelteig und Brandteig geformte, wie aus einem Teig abgestochene Stücke.

Pommes duchesse, Herzoginkartoffeln sind mit einer Sterntülle, gegebenenfalls unter Drehung, gespritzt.

Kartoffelbuchstaben, Kartoffelfiguren, Kartoffelherzen, Kartoffelwaffeln, Waffelkartoffeln, Schupfnudeln, Gnocchi und sonstige Erzeugnisse aus vorgeformten Kartoffelteigen sind entsprechend ihrer Bezeichnung geformt.

Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind, z. B. im Backofen, Kombidämpfer, Konvektomat, Grill, Heißluftfritteuse oder in der Pfanne verzehrfertig zubereitet zu werden, sind soweit vorgebacken, dass dies ohne Fettzugabe möglich ist.

Farbe:	Tiefgefrorene Erzeugnisse weisen innen die sortenspezifische Farbe der Kartoffel auf. Die Farbe des verzehrfertigen Erzeugnisses ist goldgelb bis goldbraun
Geruch:	arteigen, ohne Fremdgeruch auch in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung
Geschmack:	Kartoffelgeschmack, ohne Fremdgeschmack in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung
Textur:	beim verzehrfertigen Erzeugnis außen knusprig und innen locker, bei Schupfnudeln und Gnocchi außen fest und innen teigig.

2.6 Gebratene Kartoffelerzeugnisse

2.6.1 Kartoffelpuffer, Reibekuchen

Kartoffelpuffer, Reibekuchen und gleichsinnig bezeichnete Erzeugnisse werden aus geschälten, zerkleinerten rohen und/oder blanchierten und/oder gekochten Kartoffeln mit Zutaten wie Stärke, Mehl, Milch, Milcherzeugnissen, Eierzeugnissen, blanchierten und/oder getrockneten Zwiebeln sowie weiteren geschmackgebenden Zutaten hergestellt. Die Erzeugnisse gelangen gekühlt, tiefgefroren oder als Trockenmischung in den Verkehr. Die gekühlten oder tiefgefrorenen Erzeugnisse sind bereits zu Puffern/Kuchen geformt und beidseitig in Speisefett oder Speiseöl vorgebraten. Die Trockenmischung wird vor der Zubereitung zum Verzehr entsprechend der Zubereitungsanleitung angeteigt und geformt.

Farbe:	im verzehrfertigen Zustand mit gebräunter Kruste
Geruch:	arteigen, ohne Fremdgeruch auch in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung
Geschmack:	arteigen, ohne Fremdgeschmack in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung
Feuchtigkeitsgehalt:	beim Trockenerzeugnis nicht mehr als 12 Prozent.

2.6.2 Reibekuchenteig

Reibekuchenteig und gleichsinnig bezeichnete Teigzeugnisse werden aus geschälten, geriebenen oder entsprechend zerkleinerten rohen und/oder blanchierten und/oder gekochten Kartoffeln mit Zutaten wie Stärke, Mehl, Milch, Milcherzeugnissen, Eierzeugnissen, blanchierten und/oder getrockneten Zwiebeln sowie weiteren geschmackgebenden Zutaten hergestellt. Sie gelangen gekühlt in den Verkehr.

Farbe:	arteigen, gleichmäßig, nicht verfärbt; das verzehrfertige Erzeugnis hat eine gebräunte Kruste
Geruch:	arteigen, ohne Fremdgeruch auch in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung
Geschmack:	arteigen, ohne Fremdgeschmack in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung.

2.6.3 Bratkartoffeln, Röstkartoffeln, Rösti, Pommes nouvelles, Pommes parisiennes, Würfelkartoffeln, Pommes carrées

Bratkartoffeln, Röstkartoffeln, Rösti, Pommes nouvelles, Pommes parisiennes, Würfelkartoffeln, Pommes carrées sind stückige Erzeugnisse aus geschälten, rohen und/oder blanchierten und gegarten und/oder vorfrittierten Kartoffeln. Sie können weitere geschmackgebende Zutaten enthalten. Sie werden durch Braten, Frittieren oder Backen unter Verwendung von Speisefett oder Speiseöl zubereitet.

Neben gekühlten, tiefgefrorenen oder hitzesterilisierten Erzeugnissen kommen auch Trockenerzeugnisse in den Verkehr. Trockenerzeugnisse werden vor der Zubereitung für den

Verzehr entsprechend der Zubereitungsanleitung gequollen. Die für das Tiefgefrieren bestimmten Erzeugnisse werden in Speisefett oder Speiseöl vorfrittiert.

Bratkartoffeln sind blanchierte, gegarte und/oder vorfrittierte Scheiben.

Röstkartoffeln sind Streifen oder Würfel aus blanchierten, gegarten und/oder vorfrittierten Kartoffeln.

Rösti sind zu Kuchen oder Plätzchen geformte Erzeugnisse aus blanchierten oder gegarten Kartoffelstreifen. Die Zubereitung ist aus vorfrittierten Kartoffelstreifen möglich.

Pommes nouvelles, Pommes parisiennes sind entweder kleine ganze Frühkartoffeln in geschälter Form oder aus rohen Kartoffeln herausgeschnittene kleine Kugeln mit einem Durchmesser von ca. 10 mm.

Würfelkartoffeln, Pommes carrées sind in Würfel geschnittene Kartoffeln.

Farbe: arteigen, nicht verfärbt

Geruch: arteigen, ohne Fremdgeruch auch in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung

Geschmack: arteigen, ohne Fremdgeschmack in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung

Textur: nicht zerfallend auch in verzehrfertigem Zustand

Feuchtigkeitsgehalt: beim Trockenerzeugnis nicht mehr als 12 Prozent.

2.6.4 Kartoffelplätzchen, Kartoffelmedaillons, Kartoffelbratlinge, Röstlinge, Pommes Macaire

Kartoffelplätzchen, Kartoffelmedaillons, Kartoffelbratlinge, Röstlinge, Pommes Macaire sind Erzeugnisse aus Teigen oder geeigneten Trockenmischungen, die aus geschälten, zerkleinerten rohen und/oder blanchierten und/oder gekochten Kartoffeln hergestellt werden. Diese Erzeugnisse werden durch Braten, Frittieren oder Backen verzehrfertig zubereitet. Sie können Stärke, Mehl, Milch, Milcherzeugnisse, Eierzeugnisse sowie weitere geschmackgebende Zutaten enthalten. Stückige Kartoffelteile können strukturgebend sein. Die Erzeugnisse gelangen als Trockenmischungen oder zu Plätzchen geformt in den Verkehr. Die für das Tiefgefrieren bestimmten Erzeugnisse werden in Speisefett oder Speiseöl vorfrittiert. Trockenerzeugnisse werden vor der Zubereitung für den Verzehr entsprechend der Zubereitungsanleitung angeteigt und geformt.

Kartoffelplätzchen, Kartoffelmedaillons sind entsprechend ihrer Bezeichnung rund oder oval geformte Kartoffelteige.

Kartoffelbratlinge, Röstlinge enthalten neben Kartoffeln noch andere Zutaten wie Getreide, Ölsaaten, Gemüsestücke, Hülsenfrüchte. Auf charaktergebende Zutaten kann hingewiesen werden.

Pommes Macaire sind mit Kräutern gewürzte Kartoffelplätzchen.

Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind, z. B. im Backofen, Kombidämpfer, Konvektomat, Grill oder in der Pfanne verzehrfertig zubereitet zu werden, sind soweit vorgebacken, dass dies ohne Fettzugabe möglich ist.

Farbe:	Die Farbe des verzehrfertigen Erzeugnisses ist goldgelb bis goldbraun
Geruch:	arteigen, ohne Fremdgeruch auch in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung
Geschmack:	arteigen, ohne Fremdgeschmack in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung
Textur:	in verzehrfertigem Zustand außen knusprig und innen locker, auch teigig
Feuchtigkeitsgehalt:	beim Trockenerzeugnis nicht mehr als 12 Prozent.

2.7 Kartoffelknödel-Erzeugnisse

2.7.1 Kloß, Klöße, Knödel

Kloß, Klöße, Knödel sind Erzeugnisse aus Mischungen geschälter zerkleinerter, roher und/oder blanchierter und/oder gekochter Kartoffeln mit Bindemitteln wie Stärke und Getreidemehlen, Milch, Milcherzeugnissen und Eierzeugnissen sowie weiteren geschmackgebenden Zutaten. Die Erzeugnisse gelangen als Trockenmischungen oder zu Knödeln geformt und gekühlt oder tiefgefroren in den Verkehr. Die Trockenmischungen werden vor der Zubereitung zum Verzehr entsprechend der Zubereitungsanleitung angeteigt und geformt.

Es ist üblich, einen Hinweis auf die Art des Erzeugnisses zu geben wie roh, Thüringer oder Fränkischer Art, halb und halb, gekocht.

Geruch:	arteigen, ohne Fremdgeruch auch in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung
Geschmack:	arteigen, ohne Fremdgeschmack in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung
Textur:	in verzehrfertigem Zustand elastisch, nicht kleistrig, auch klebend
Aussehen:	arteigen, ansprechende Farbe
Abkochverlust:	höchstens 8 Prozent
Feuchtigkeitsgehalt:	beim Trockenerzeugnis nicht mehr als 15 Prozent.

2.7.2 Kloß, Klöße, Knödel im Kochbeutel / in Kochbeuteln

Kloß, Klöße, Knödel im Kochbeutel / in Kochbeuteln sind Erzeugnisse aus Mischungen zerkleinerter Trockenerzeugnisse geschälter, roher und/oder blanchierter und/oder gekochter Kartoffeln mit Bindemitteln wie Stärke und Getreidemehlen, Milch, Milcherzeugnissen und Eierzeugnissen sowie weiteren geschmackgebenden Zutaten. Die Mischungen werden nach dem Befeuchten getrocknet und in Kochbeutel abgepackt.

Es ist üblich, einen Hinweis auf die Art des Erzeugnisses zu geben wie roh, Thüringer oder Fränkischer Art, halb und halb, gekocht.

Geruch:	arteigen, ohne Fremdgeruch auch in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung
Geschmack:	arteigen, ohne Fremdgeschmack in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung
Textur:	in verzehrfertigem Zustand elastisch, nicht kleistrig, auch klebend
Aussehen:	typische Form des Kochbeutel-Kloßes, ansprechende Farbe
Feuchtigkeitsgehalt:	höchstens 15 Prozent.

2.7.3 Kloßteig, Knödelteig

Kloßteig, Knödelteig wird durch Zerkleinern geschälter, roher und/oder blanchierter und/oder zum Teil gekochter Kartoffeln und Mischen solcher Kartoffelerzeugnisse mit Bindemitteln wie Stärke und Getreidemehlen, Milch, Milcherzeugnissen und Eierzeugnissen sowie weiteren geschmackgebenden Zutaten hergestellt.

Es ist üblich, einen Hinweis auf die Art des Erzeugnisses zu geben wie roh, Thüringer oder Fränkischer Art, halb und halb.

Geruch:	arteigen, ohne Fremdgeruch auch in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung
Geschmack:	arteigen, ohne Fremdgeschmack in verzehrfertigem Zustand, variiert durch Würzung
Textur:	in verzehrfertigem Zustand elastisch, nicht kleistrig, auch klebend
Aussehen:	arteigen, ansprechende Farbe
Abkochverlust:	höchstens 8 Prozent.

2.8 Kartoffel-Knabbererzeugnisse

2.8.1 Kartoffelchips

Kartoffelchips sind frittierte oder gebackene, dünne Kartoffelscheiben verschiedener Schnittmuster und gleichmäßiger Stärke von bis zu 3 mm. Sie werden aus geschälten oder ungeschälten Kartoffeln hergestellt und vor dem Frittieren oder Backen gegebenenfalls noch behandelt (z. B. Waschen, Blanchieren, Entwässern, Beölen). Der Frittier- oder Backvorgang ist so bemessen, dass der Feuchtigkeitsgehalt von Kartoffelchips unmittelbar nach Beendigung des Frittierens höchstens 3,5 Prozent beträgt. Die Zugabe geschmackgebender Zutaten ist üblich.

Farbe:	gleichmäßig, in der Regel goldgelb, je nach Würzung variierend, maximal 2 Prozent der Masse einer Packung (Probenahmemenge mindestens 200 g) angebrannt
Geschmack:	arteigen, variiert durch Würzung, nicht bitter

Textur:	knusprig, nicht weich oder pappig
Mängel/Toleranzen:	maximal 5 Prozent der Masse als dunkle Stellen ⁷ (Probenmenge mindestens 200 g).

2.8.2 Stapelchips

Stapelchips sind aus Kartoffelteig geformte, frittierte oder gebackene Scheiben von weitgehend gleichmäßiger Form und Stärke, technologisch bedingt in der Regel dicker als *Kartoffelchips*. Zur Teigherstellung dienen überwiegend Kartoffeltrockenerzeugnisse. Der Frittier- oder Backvorgang ist so bemessen, dass der Feuchtigkeitsgehalt unmittelbar nach Beendigung höchstens 3 Prozent beträgt. Die Zugabe geschmackgebender Zutaten ist üblich.

Farbe:	gleichmäßig
Geschmack:	arteigen, variiert durch Würzung, nicht bitter
Textur:	knusprig, nicht weich oder pappig

2.8.3 Kartoffelsticks

Kartoffelsticks sind frittierte oder gebackene, dünne Kartoffelstäbchen mit einer Stärke von höchstens 5 x 5 mm. Sie werden aus geschälten Kartoffeln hergestellt und vor dem Frittieren oder Backen gegebenenfalls noch behandelt (z. B. Waschen, Blanchieren, Entwässern, Beölen). Der Frittier- oder Backvorgang ist so bemessen, dass der Feuchtigkeitsgehalt unmittelbar nach Beendigung höchstens 3 Prozent beträgt. Die Zugabe geschmackgebender Zutaten ist üblich.

Farbe:	gleichmäßig, maximal 3 Prozent der Masse einer Packung (Probenmenge mindestens 200 g) angebrannt
Geschmack:	arteigen, variiert durch Würzung, nicht bitter
Textur:	knusprig, nicht weich oder pappig
Mängel/Toleranzen:	maximal 5 Prozent der Masse als dunkle Stellen ⁷ (Probenmenge mindestens 200 g).

Anlage 1 - Leitfaden zur Bestimmung dunkler Stellen

Bestimmung dunkler Stellen bei Trockenkartoffeln

1. Prinzip

Aus befeuchteten Proben von Trockenspeisekartoffeln werden die dunklen Stellen nach Vorschrift abgetrennt. Beide Probensegmente (dunkle Stellen sowie einwandfreie Teile) werden getrocknet und gewogen. Die dunklen Stellen werden in Prozent der Gesamtmasse angegeben.

1. Reagenzien

Lauwarmes Leitungswasser mit handelsüblichem Spülmittel als Netzmittel.

2. Geräte

3.1 Präzisionswaage

3.2 Trockenschrank

3.3 Aluminiumschälchen

3.4 Messer mit zwei Schneiden justiert auf 10,0 mm Schneidenabstand

3.5 Korkbohrer 15 mm Durchmesser

3.6 Schüssel, ca. 1 l Inhalt, Sieb

3.7 Filterpapierbögen

3.8 Exsikkator

3. Ausführung

4.1 Scheiben und Plättchen

Aus einem Durchschnittsmuster von wenigstens 500 g werden ca. 100 g Trockenkartoffeln auf 0,1 g genau ausgewogen und in einer Schüssel mit 1 l lauwarmem Leitungswasser, dem 0,1 Vol. % Netzmittel zugefügt ist, übergossen. Man lässt 20 min quellen und gießt sodann über ein Sieb ab. Nach dem Abtropfen werden die Scheiben mit einem Tuch oberflächlich abgetrocknet und auf einem Filterpapierbogen ausgebreitet. Die dunklen Stellen werden mit einem Korkbohrer (Nr. 3.5) ausgestanzt. Sind sie größer als die Bohrerfläche, so sind entsprechend viele Stanzungen erforderlich. Randständige dunkle Stellen sind halbkreisförmig auszustanzen. Nach dem Sortiervorgang werden beide Probensegmente (Anteil dunkler Stellen und Anteil einwandfreier Teile) im Trockenschrank bei 105 °C über Nacht getrocknet und nach dem Auskühlen im Exsikkator auf 0,1 g gewogen.

4.2 Streifen

Aus den Streifen der, wie unter Nummer 4.1 beschrieben, aufbereiteten Probe eines Durchschnittsmusters von wenigstens 500 g werden die dunklen Stellen mit einem Doppelmesser (Nr. 3.4) ausgeschnitten. Dabei wird an einer Grenze des Fehlers begonnen. Ist die Schadstelle länger als der Schneidenabstand von 10 mm, dann sind entsprechend viele

ganze Teilstücke abzuschneiden. Sortierung, Trocknung und Wägung erfolgen wie unter Nummer 4.1 beschrieben.

4.3 Würfel

Aus einem Durchschnittsmuster von wenigstens 500 g werden ca. 100 g Trockenkartoffeln auf 0,1 g genau ausgewogen und nachfolgend in trockenem Zustand verlesen. Dabei werden alle mit Schadstellen behafteten Würfel aussortiert und mit gleicher Genauigkeit gewogen.

4. Berechnung und Ergebnisse

Der Prozentanteil dunkler Stellen an der Gesamtmasse des Durchschnittsmusters wird durch folgende Formel berechnet:

$$\frac{E_D \times 100}{E_D + E_G}$$

E_D = Masse der getrockneten dunklen Stellen oder der fehlerhaften Würfel

E_G = Masse der getrockneten einwandfreien Teile oder der einwandfreien Würfel.

Bestimmung dunkler Stellen bei Kartoffelchips und Kartoffelsticks

1. Prinzip

Aus befeuchteten Proben von Kartoffelchips oder Kartoffelsticks werden die dunklen Stellen nach Vorschrift abgetrennt. Beide Probensegmente (dunkle Stellen sowie einwandfreie Teile) werden getrocknet und gewogen. Die dunklen Stellen werden in Prozent der Gesamtmasse angegeben.

1. Reagenzien

Lauwarmes Leitungswasser mit handelsüblichem Spülmittel als Netzmittel.

1. Geräte

3.1 Präzisionswaage

3.2 Trockenschrank

3.3 Aluminiumschälchen

3.4 Messer mit zwei Schneiden justiert auf 5,0 mm Schneidenabstand

3.5 Korkbohrer 15 mm Durchmesser

3.6 Glasschälchen

3.7 Filterpapierbögen

3.8 Exsikkator

3.9 Zerstäuber

1. Ausführung

4.1 Kartoffelchips

Aus einem Durchschnittsmuster von wenigstens 500 g werden ca. 100 g Chips auf 0,1 g genau ausgewogen und auf einem Filterpapierbogen verteilt. Die ausgebreiteten Kartoffelchips werden mit lauwarmem Leitungswasser, dem 0,1 Vol.-% Netzmittel zugefügt ist, übersprüht, bis sie weich sind. Die dunklen Stellen werden mit dem Korkbohrer (Nr. 3.5) ausgestanzt. Sind sie größer als die Bohrerfläche, so sind entsprechend viele Stanzungen erforderlich. Randständige dunkle Stellen sind halbkreisförmig auszustanzen. Kartoffelchips mit einem randständigen Fehler bleiben unberücksichtigt. Als „randständiger Fehler“ ist eine dunkle Stelle anzusehen, die Bestandteil der Schale ist oder höchstens 5 mm breit und 1 mm tief ist. Nach dem Sortiervorgang werden beide Probensegmente (Anteil dunkler Stellen und Anteil einwandfreier Teile) im Trockenschrank bei 105 °C über Nacht getrocknet und nach dem Auskühlen im Exsikkator auf 0,1 g gewogen.

4.2 Kartoffelsticks

Aus den Kartoffelsticks der, wie unter Nummer 4.1 beschrieben, aufbereiteten Probe eines Durchschnittsmusters von wenigstens 500 g werden die dunklen Stellen mit einem Doppelmesser (Nr. 3.4) ausgeschnitten. Dabei wird an einer Grenze des Fehlers begonnen. Ist die Schadstelle länger als der Schneidenabstand von 5 mm, dann sind entsprechend viele ganze Teilstücke abzuschneiden. Sortierung, Trocknung und Wägung erfolgen wie unter Nummer 4.1 beschrieben.

1. Berechnung und Ergebnisse

Der Prozentanteil dunkler Stellen an der Gesamtmasse des Durchschnittsmusters wird durch folgende Formel berechnet:

$$\frac{E_D \times 100}{E_D + E_G}$$

E_D = Masse der getrockneten dunklen Stellen

E_G = Masse der getrockneten einwandfreien Teile.

Bestimmung dunkler Stellen bei *Pommes frites*

1. Prinzip

Aus Proben von *Pommes frites* werden die dunklen Stellen nach Vorschrift abgetrennt. Beide Probensegmente (dunkle Stellen sowie einwandfreie Teile) werden gewogen. Die dunklen Stellen werden in Prozent der Gesamtmasse angegeben.

1. Reagenzien - entfällt

2. Geräte

3.1 Präzisionswaage

3.2 Messer mit zwei Schneiden justiert auf 10,0 mm Schneidenabstand

3.3 Glasschälchen

1. Ausführung

Aus einem Durchschnittsmuster von wenigstens 500 g werden ca. 100 g Produkt auf 0,1 g genau ausgewogen. Die dunklen Stellen werden mit einem Doppelmesser (Nr. 3.2) ausgeschnitten. Dabei wird an einer Grenze des Fehlers begonnen. Ist die Schadstelle länger als der Schneidenabstand von 10 mm, dann sind entsprechend viele ganze Teilstücke abzuschneiden. Die dunklen Stellen werden aussortiert und beide Anteile auf 0,5 g genau gewogen.

1. Berechnung und Ergebnisse

Der Probenanteil dunkler Stellen an der Gesamtmasse des Durchschnittsmusters wird durch folgende Formel berechnet:

$$\frac{E_D \times 100}{E_D + E_G}$$

E_D = Masse der dunklen Stellen

E_G = Masse der einwandfreien Teile

Anlage 2 - Geschützte Angaben

Für Erzeugnisse dieser Leitsätze relevante geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.), geschützte geographische Angaben (g. g. A.), sowie garantiert traditionelle Spezialitäten (g. t. S.) (Stand 12.05.2025)

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen, der geschützten geographischen Angaben sowie der garantiert traditionellen Spezialitäten gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 (siehe „Database of Origin & Registration“ (eAmbrosia)).

<https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/>

<https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/tsg>

- Bamberger Hörnchen (g. g. A.)
- Lüneburger Heidekartoffeln (g. g. A.)

Fußnoten

¹ Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258), die zuletzt durch Artikel 4 der Verordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung.

² Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16).

³ Vgl. Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Stellungnahme Nr. 2020/22: Beurteilung von Frittierfett, J Consum Prot Food Saf (2021). <https://doi.org/10.1007/s00003-021-01318-0>.

⁴ Verordnung (EU) 2017/2158 der Kommission vom 20.11.2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln (ABl. L 304 vom 21.11.2017, S. 24).

⁵ Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34).

⁶ Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L 1143 vom 23.04.2024, S. 1).

⁷ Als „dunkle Stellen“ werden Verfärbungen angesehen, die auf Mängel der Rohkartoffeln oder auf Mängel im Herstellungsverfahren zurückzuführen sind. Darunter fallen u.a. Schalenreste, Frost- oder Hitzeschäden, ergrünte Stellen, Eisenfleckigkeit, starke Pfropfenbildung, Hohl- oder Schwarzherzigkeit, Schwarzfleckigkeit (Blaufleckigkeit) durch Druck-, Stoß- oder Schlageinwirkungen sowie Rotstreifigkeit. Während der Herstellung nicht verfärbte Schalenreste werden nicht als dunkle Stellen gewertet. Leichte graue bis blaugraue Verfärbungen bei Pommes frites-Erzeugnissen, die nach der Zubereitung nicht mehr erkennbar sind, bleiben unberücksichtigt.

⁸ Unter einer „Normalform“ ist die Form zu verstehen, die in ihren äußeren Abmessungen dem vereinbarten Schnitt der Rohkartoffel unter Berücksichtigung der Trocknung entspricht. Als solche Formen gelten Scheiben, Plättchen, Streifen und Würfel.

⁹ Anlage 1 der Milcherzeugnisverordnung vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S.1150), die zuletzt durch Artikel 9 Absatz 2 der Verordnung vom 24. November 2025 (BGBl. 2025 I Nr. 280) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung.

¹⁰ Anhang VII Teil IV der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671).