

## SPARGEL AUS FRANKEN



Zur Produktspezifikation  
hier klicken >>

---

**Produkt** Spargel aus Franken,  
Fränkischer Spargel,  
Franken-Spargel g.g.A.

**Herkunftsland** Deutschland (Bayern)

**Produktklasse** 1.6. Obst, Gemüse und Getreide,  
unverarbeitet und verarbeitet

**Erzeugergemeinschaft**  
Spargel-Erzeugerverband Franken e.V.  
Max-Joseph-Str. 9  
80333 München

**Tel:** 089/55873122  
**Fax:** 089/55873505  
**E-Mail:** info@spargel-franken.de  
www.spargel-franken.de

**Herstellungsgebiet**

Spargelanbaugebiete in den Regierungsbezirken Unterfranken, Mittelfranken und Oberfranken

**Produktbeschreibung**

Die Bezeichnung „Spargel aus Franken“ bezieht sich ausschließlich auf im geografischen Gebiet Franken angebaute und geerntete essbare Sprosse der Staude *Asparagus officinalis* L. als weißer Spargel mit der Untergliederung violetter Spargel und als Grünspargel mit der Untergliederung violett-grüner Spargel.

**Herstellungsverfahren**

Auswahl der Sorten nach den Sortenversuchen des Freistaates Bayern. Erzeugung nach den Regeln der guten fachlichen Praxis gemäß Eigendokumentation nach vorgegebener Checkliste oder Zertifikat (Düngung, Pflanzenschutz, Hygiene)

**Qualitätserhaltung**

- Anbau auf geeigneten Böden der Bodenarten Sand, schwach lehmiger Sand, lehmiger Sand, stark lehmiger Sand oder sandiger Lehm
- Einhaltung der Erntesaison von März bis Johannis (24. Juni)
- kontinuierliche, der jeweiligen Witterung angepasste Ernte

**Spargelaufbereitung**

- Produktgerechte Behandlung nach der Ernte (Waschen, Schneiden (annähernd rechtwinklig) bei marktfertig aufbereiteter Ware, Kühlung ab 24 h Lagerdauer)

**Einhaltung der Mindestqualität gemäß der Allgemeinen Vermarktungsnorm (VO (EU) Nr. 543/2011, Anhang I Teil A)**

- ganz
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen
- praktisch frei von Schädlingen

- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack

„Bruchspargel“ kann ausschließlich im Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr als Spargelstücke verkauft werden, sofern sie nicht erheblich wertgemindert (holzig, ausgetrocknet, von Krankheit befallen) und die Spargelenden annähernd rechtwinklig geschnitten sind.

**Ergebnisse sensorischer Prüfungen**

(Geruch, „mild-aromatischer Geschmack“, „besonders feinfaserig“, „geringe Neigung zur Ausbildung von Bitterstoffen“)

**Kennzeichnung****Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012**

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Spargel aus Franken/Fränkischer Spargel/Franken-Spargel) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

**Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation**

Kennzeichnung gemäß den Bestimmungen der Allgemeinen Vermarktungsnorm (VO (EU) Nr. 543/2011, Anhang I Teil A)  
Vollständiger Name des Ursprungslandes  
Hersteller

**Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation**

Erzeugung (Anbau bis Ernte) ausschließlich im geografischen Gebiet

**Zulässige/übliche Verkaufseinheiten**

in Kisten, verpackten Portionen oder als lose Ware